PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing
Instructions for use
Mode d’emploi
Anleitung
Instrucciones de Uso
Istruzioni d’uso
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Instruções de utilização
Οδηγίες χρήσεως
تعليمات الاستخدام

TYPE 262008

CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER

NOV 08 V0

Deze gebruiksaanwijzing eerst geheel doorlezen en bewaren om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat en sluit dit toestel alleen op een geaard stopcontact aan.

BESCHRIJVING

1. Deksel
2. Stoomplaat
3. Eierrekje
4. Basis met kookplaat
5. Maatbeker
6. OFF-schakelaar
7. ON-schakelaar met indicatielampje

De PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER is uitgevoerd in geborsteld roestvrij staal. Deze volautomatische eierkoker met stoomfunctie is geschikt voor het bereiden van max. 6 eieren in één keer. Wanneer het voedsel klaar is, geeft het apparaat door middel van de ingebouwde zoemer een signaal. De eierkoker met stoomfunctie is voorzien van een aanschakelaar met indicatielampje, een uitschakelaar, een eierrekje, een stoomplaat, een transparant deksel en een maatbeker.

GEBRUIK VAN DE EGG COOKER

Waarschuwing: Wees voorzichtig met de eierprikker. U kunt zich eraan verwonden! Prik bij de te koken eieren een gaatje aan de stompe kant. Dit voorkomt het barsten van de eieren. Vul de maatbeker met water tot het streepje met het aantal eieren dat u gaat koken. Let hierbij tevens op de hardheid van de eieren (zie maatbeker). Giet dit water op de kookplaat van de eierkoker. Opmerking: de maatindeling gaat uit van middelgrote eieren. Wanneer u de eieren wat harder wilt, kunt u wat meer water toevoegen, en voor zachtere eieren gebruikt u wat minder water. Experimenteer hiermee totdat u voor uzelf de ideale hoeveelheid water gevonden heeft.
Plaats het eierrekje op het onderstel van de eierkoker. Zet de eieren in het eierrekje en plaats het transparante deksel vervolgens op het apparaat. Het deksel is voorzien van ventilatiegaten waarlangs de stoom die tijdens het bereidingsproces ontstaat zal ontsnappen. Houd deze openingen vrij!
Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat met de aan/uit-schakelaar in. Wanneer al het water verdampt is, zal er een zoemer klinken. Schakel het apparaat vervolgens weer uit. Neem het deksel van het apparaat (Let op: deksel is warm!). Houd het eierrekje vast aan de handvatten en laat de eieren schrikken onder koud water.
Opmerking: laat het apparaat 15 minuten afkoelen alvorens het weer te gebruiken.

GEBRUIK VAN DE STOOMFUNCTIE

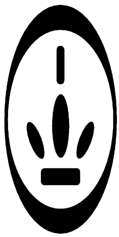
Dit apparaat kan niet alleen gebruikt worden voor het koken van eieren, maar ook voor het stomen van gerechten. Er zijn vele variaties mogelijk.

1. Gebruik de maatbeker om water op de kookplaat te gieten.
2. Plaats het eierrekje en de stoomplaat op de metalen houder. Positioneer de stoomplaat in het midden van het eierrekje zodat deze niet kan verschuiven.
3. Plaats het voedsel dat u wilt stomen op de stoomplaat.
4. Plaats het doorzichtige deksel op het apparaat.

Let op: als het voedsel vochtig is kan het gerecht waterig worden. Zorg dat het voedsel niet in aanraking kan komen met het deksel. Als u zich hieraan houdt, wordt uw gerecht perfect gestoomd.

Tips bij het gebruik van de stoomfunctie:
Wanneer u deze functie gebruikt moet u in sommige gevallen meer water toevoegen dan is aangegeven. Let er wel op dat u niet meer water toevoegt dan het “hard 1”-streepje op de maatbeker.

- Wanneer u de stoomfunctie bij ingevroren producten gebruikt, hangt de kooktijd af van de hoeveelheid water die uit het voedsel komt. Let er op dat de stoomtijd ook kan variëren naar gelang de hoeveelheid voedsel die u wilt stomen.
- Bij een kleine hoeveelheid voedsel moet u tot 1 à 2 maatstreepjes meer water gebruiken dan de aanbevolen hoeveelheid.



- Wacht na het bereiden van voedsel ten minste 15 minuten voor u het apparaat weer gebruikt.
- Als u wilt stoppen met stomen voordat het apparaat klaar is, schakel het apparaat dan uit en wacht tot de stoom is weggetrokken voor u het deksel opent. Wees voorzichtig, het deksel kan heet zijn.

KOOKVOORSCHRIFTEN VOOR DE STOOMFUNCTIE

Voedsel	Gewicht	Aantal	Hoeveelheid water (indien gekoeld)	Hoeveelheid water (indien ingevroren)
grote stukken vlees	ca. 135 gram	2	hard 1	x
gemid. stukken vlees	ca. 65 gram	2	hard 6 – medium 2	hard 1 – hard 2
kleine stukken vlees	ca. 35 gram	3	medium 2	hard 3 – hard 4
dim sum	ca. 25 gram	8	hard 6 – medium 2	hard 5 – hard 6

Gebruik voorgekookte noedels en dim sum.

SCHOONMAKEN

HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT!
De buitenzijde van de voet kan gereinigd worden met een vochtige doek (nooit in water of een andere vloeistof onderdompelen).
De losse onderdelen kunnen ook met een vochtig doekje worden afgenomen. Indien noodzakelijk kunnen deze ook in een warm sopje gereinigd worden.
Verwijder na ieder gebruik de kalk van de kookplaat. Als de kalkaanslag erger wordt kunt u de kookplaat vullen met een mengsel van 50% water en 50% azijn. Plaats hierbij het eierrekje en het deksel niet op de behuizing van het apparaat. Steek de stekker in het stopcontact en laat het mengsel een paar minuten koken. Herhaal dit enkele malen. De kookplaat daarna goed schoonmaken met water.

PRINCESS-TIPS

- Dompel de voet van het apparaat nooit in water of andere vloeistof onder.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken en bij storingen.
- Nooit de stoomopening in het deksel afdekken.
- Houd er rekening mee dat er stoom onder het deksel zit die door de stoomopening ontsnapt.
- Tijdens het stomen wordt het deksel heet, open het deksel niet totdat u klaar bent.
- Schakel het apparaat altijd uit wanneer de zoemer klinkt. Als u de zoemer te lang laat afgaan, kan deze beschadigen.
- Verzeker u ervan dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het verplaatst.
- Laat het apparaat 15 minuten afkoelen voor u het opnieuw gebruikt.
- De binnenrand en de diverse onderdelen worden erg heet: zorg dat kinderen er niet bij kunnen en wees er zelf ook voorzichtig mee.
- Zorg dat het apparaat niet zo dicht bij de rand van tafel, werkblad e.d. staat dat iemand het eraf zou kunnen stoten; zorg ook dat het snoer niet zodanig hangt dat men erover zou kunnen struikelen of erachter blijft haken.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of het snoer beschadigd is, maar stuur het dan naar onze servicedienst.
- Plaats het apparaat niet op of in de directe nabijheid van een hete kookplaat e.d.
- Sluit het apparaat uitsluitend op een geaard stopcontact aan.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Het is niet zonder gevaar om dit apparaat te laten gebruiken door kinderen of personen met een geestelijke of lichamelijke handicap, of met te weinig ervaring of deskundigheid. De voor de veiligheid van deze gebruikers verantwoordelijke persoon dient ze duidelijke instructies te geven voor of ze te begeleiden bij het gebruik van dit apparaat.

RECEPTEN

GESTOOMDE “GEPOCHEERDE” EIEREN MET WORSTJES EN ASPERGES (1 PORTIE)

1 ei (gebroken in aluminium bakje)
1 à 2 asperges
2 à 3 hotdog-worstjes
zout en peper naar smaak

Bereiding:
1. Doe het ei in het aluminium bakje. Voeg zout en peper toe.
2. Snijd de asperges in hapklare stukjes. Indien gewenst kunt u de zijkanten van de worstjes iets insnijden (niet doorsnijden).
3. Gebruik de maatbeker om water in de metalen bak te gieten tot aan medium 4 of 5. Plaats het eierrekje en de stoomplaat; plaats het ei, de asperges en de worstjes erop. Zorg ervoor dat het voedsel niet te dicht bij de zijkanten ligt.
4. Doe het deksel stevig dicht en zet de schakelaar in de ON-stand.
5. Zodra de zoemer klinkt, zet u de schakelaar in de OFF-stand. Wanneer de stoom is weggetrokken, kunt u het deksel verwijderen.
6. Het gerecht is klaar om geserveerd te worden.

GESTOOMDE BROCCOLI MET OLIJFOLIE EN PARMESAANSE KAAS

170 gram broccoli (1/2 stronkje), waarvan de harde stelen zijn verwijderd
2 theelepels extra vierge olijfolie
10 gram fijngeraspte Parmigiano-Reggiano (3 eetlepels)

Snijd de broccoli in roosjes van 4 tot 5 cm. Schil de steel en snijd deze in de lengte tot stengels van 1 cm dik. Gebruik de maatbeker om water in de metalen bak te gieten tot aan medium 4 of 5. Stoom de broccoli in 5 tot 6 minuten op de stoomplaat gaar. Doe de broccoli over in een schaaltje en doe er olie, kaas en zout en peper overheen.

ASPERGES MET EEN VINAIGRETTE VAN DRAGON EN SHERRY

175 gram middelgrote asperges, gesneden (1 à 2 asperges)
1 theelepel sherryazijn
1/2 theelepel sjalotjes, fijngehakt
1 mespuntje Dijon-mosterd
1 mespuntje zout
1 snufje zwarte peper
2 theelepels extra vierge olijfolie
1/2 theelepel fijngehakte verse dragon
1/2 ei, hardgekookt

Gebruik de maatbeker om water in de metalen bak te gieten tot aan medium 3 of 4. Stoom de asperges in 3 tot 5 minuten (afhankelijk van de dikte) op de stoomplaat “al dente”, doe de asperges daarna in een schaaltje met ijswater om het kookproces te stoppen. Goed uit laten lekken en droog deppen met keukenpapier.

Roer de azijn, het sjalotje, de mosterd, zout en peper in een kleine schaal door elkaar en giet de olie er langzaam bij, terwijl u klopt met een garde totdat alle ingrediënten goed met elkaar vermengd zijn. Klop de dragon erdoor.

Wrijf het halve ei door een grove zeef. Doe een theelepel van de vinaigrette door de asperges en leg dit op een bord. Schep de overgebleven dressing over de asperges en garneer met ei.

SALADE VAN GESTOOMDE ZALM MET GRAPEFRUIT-GEMBERDRESSING

Salade
100 gram zalmfilet, eventueel gesneden om op de stoomplaat te passen
1/4 theelepel gemalen komijn
Sap van 1/2 limoen (ongeveer 1/2 dl)
2 kopjes gemengde verse bladgroenten
1/4 avocado, dun gesneden
1/4 roze grapefruit, waarvan schil en velletjes zijn verwijderd en de partjes gescheiden
een beetje taugé, goed gewassen

Grapefruit-gemberdressing
1 1/2 theelepel grapefruitsap
1/2 theelepel olijfolie
1 theelepel witte wijnazijn
1/4 theelepel fijngehakte verse gember

Gebruik de maatbeker om water in de metalen bak te gieten tot aan hard 6 of medium 4. Kruid de vis met zout, peper, komijn en limoensap en stoom deze op de stoomplaat in ongeveer 6 minuten per kant gaar. Zet de vis 10 minuten weg om af te koelen. Meng de ingrediënten in een kleine schaal door elkaar. Verdeel de vis met een vork in grove stukken. Schud de bladgroenten erdoor en zoveel van de dressing dat de blaadjes allemaal licht zijn bedekt. Leg de salade op een bordje. Leg de avocadoplakjes en partjes grapefruit boven op het bordje met salade en besprenkel deze lichtjes met de dressing. Garneren met taugé.

GESTOOMDE KIPSALADE MET SESAMSAUS

Mushi Dori no Gomadare Salad
Sesamsaus gemaakt van het vleessap van gekookte kip is eenvoudig te bereiden. Dit soort dressing met sesam (gomadare) wordt veel toegepast in Japan en wordt gebruikt voor zowel vlees als groente. Dit kipgerecht kan uitstekend als voorgerecht worden opgediend, maar is ook erg lekker met koude pasta.

1 lente-ui
zout en peper
1/2 kleine komkommer
70 gram kippenpoten zonder bot met vel
1/4 theelepel sake
1/4 theelepel sesamolie
klein stukje geplette gember

Voor de sesamsaus:
1 theelepel van het vleessap van de gekookte kip (en zo nodig water)
1 eetlepel sesampasta
1/2 eetlepel sojasaus
1/2 eetlepel fijne suiker
1 theelepel rijstazijn
1/4 theelepel chilipasta of to-ban-jan
1/2 eetlepel grof gemalen sesamzaadjes
1/2 eetlepel fijngesnipperde lente-ui
1/2 theelepel fijngehakte gember
1/2 theelepel fijngehakte knoflook

1. Hak de lente-ui fijn in diagonale stukken en houd het groene deel apart voor de bereiding van de kip. Week deze een paar minuten in koud water om de bittere uiensmaak te kwijt te raken.
2. Bestrooi de komkommer op een snijplank met een beetje zout en wrijf dit in, spoel vervolgens af. Dit vermindert het aroma van de komkommer en geeft het een mooie groene kleur. Sla met een stamper op de komkommer (gebruik een fles wanneer u geen stamper heeft) en breek deze met uw handen in stukken zodat er ongelijke stukken ontstaan.
3. Gebruik de maatbeker om water in de metalen bak te gieten tot aan hard 2 of medium 6. Steek de stukken kip aan een spies en leg deze in op de stoomplaat. Voeg zout, peper

en olie toe en doe het groene deel van de lente-ui en de gember erbovenop. Stoom de kip gaar. Zet weg om af te koelen. Bewaar het vleessap van de kip voor gebruik in de sesamsaus.
4. Haal de kip van de spies en doe deze in een serveerschaal. Meng de komkommer erdoor en leg de lente-ui erbovenop.
5. Meng alle ingrediënten voor de sesamsaus in een kleine schaal en giet deze over de kip met komkommer.

Opmerking over de ingrediënten:
Gomadare — wat "aangemaakt met sesamsaus" betekent — kan gemaakt worden met kant-en-klare sesampasta of op een meer traditionele manier, door geroosterd sesamzaad tot een grove pasta te vermalen in een suribachi (vijzel en stamper). Tahini, een Griekse sesampasta, is een goed en makkelijk verkrijgbaar alternatief, maar het heeft een iets
afwijkende smaak omdat deze niet van geroosterd sesamzaad is gemaakt. Een ander
alternatief is ongezoete pindakaas.

PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER ART. 262008

Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Check that the voltage in the house is the same as that of the appliance which must be connected to an earthed socket.

DESCRIPTION
1. Lid
2. Steam plate
3. Egg rack
4. Base with hotplate
5. Measuring cup
6. OFF switch
7. ON switch with indicator light

The PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER is finished in brushed stainless steel. This fully automatic egg cooker with steamer function is suitable for boiling up to 6 eggs at once. When the food is ready the built-in buzzer will sound to indicate this. The egg cooker with steamer function has an on switch with indicator light, an off switch, an egg rack, a steam plate, a transparent lid and a measuring cup.

USING THE EGG COOKER
Warning: Please use the egg pricker with care to avoid injury! Prick a hole in the rounded ends of the eggs to be boiled. This stops the eggs from cracking. Fill the measuring cup with water up to the mark for the number of eggs you are boiling. Also allow for the hardness of the eggs (see the measuring cup). Pour the water on to the egg cooker hotplate. Note: the scale is for medium size eggs. If you want the eggs to be a little harder add a little more water. Use a little less water for softer eggs. Experiment until you have found the ideal quantity of water for yourself.
Put the egg rack on the bottom of the egg cooker. Put the eggs in the egg rack and then put the transparent lid on the appliance. The lid has holes to allow the steam produced while boiling to escape. Make sure these holes are kept uncovered!
Put the plug in the socket and switch on the appliance using the on/off switch. The buzzer will sound when all the water has evaporated. Switch the appliance off again. Take the lid off the appliance (N.B.: the lid will be hot!). Remove the eggs still in the rack using the handles and cool them rapidly in cold water. Note: let the appliance cool down for 15 minutes before using it again.

USING THE STEAMER FUNCTION
This appliance is not only ideal for boiling eggs but also for steaming foods.
Many variations are possible.

1. Use the measuring cup to pour water onto the hotplate.
2. Place the egg rack and the steam plate onto the metal container.
   Position the steam plate in the centre of the egg rack so it can’t become dislodged.
3. Place the food you wish to steam onto the steam plate.
4. Place the transparent lid on the appliance.

Please note: if the food is moist the dish may become watery. Ensure that the food does not touch the lid. If you follow these instructions your food will be steamed perfectly.

Tips for using the mini steam cooker
One of the features of this device is that when steaming the volume of water may need to be increased. Never add more water than the hard 1 mark on the measuring cup.
- When using the steamer with frozen goods, the cooking times may vary depending on the amount of water that comes out of the food. Also, please note that steaming times may vary depending on the volume of food in the steamer.
- When the volume of food is small, increase the amount of water 1-2 gradations above the recommended amount.
- After cooking, first wait for 15 minutes before you begin cooking again.
- If you stop steaming before cooking has finished, turn the power off, and wait for the steam to settle down before opening the lid. Be careful, the lid can be very hot.

COOKING GUIDELINES FOR THE STEAMER

Item	Weight per item (g)	Number	Volume of water (chilled)	Volume of water (frozen)
Large pieces of meat	About 135g	2	Hard 1	n/a
Medium pieces of meat	About 65g	2	Hard 6- medium 2	Hard 1- Hard 2
Small pieces of meat	About 35g	3	Medium 2	Hard 3- Hard 4
Dim sum	About 25g	8	Hard 6- medium 2	Hard 5- Hard 6

Please use cooked noodles and dim sum.

CLEANING

FIRST UNPLUG THE CORD FROM THE SOCKET!
The outside of the base can be cleaned with a damp cloth (never immerse it in water or other liquid). The separate parts can also be wiped clean with a damp cloth. If necessary these can also be cleaned in soapy water. Remove any scale from the hotplate after each use. If the chalky deposits become worse the hotplate can be cleaned using a mixture of 50% water and 50% vinegar. When doing this do not put the egg rack and the lid on the appliance. Plug the appliance in and boil the mixture for a few minutes. Repeat this a few times. Then clean the hotplate thoroughly with water.

PRINCESS TIPS

- Never immerse the base of the appliance in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance before cleaning or if any fault develops.
- Never cover the steam holes in the lid.
- Remember that there will be steam underneath the lid which will escape through the openings.
- The lid gets very hot during steaming. Do not open the lid until you have finished.
- Always switch off the appliance when the buzzer sounds. If you leave the buzzer on for too long, it may become damaged.
- Make sure the appliance has completely cooled down before moving it.
- Leave the appliance to cool down for 15 minutes before re-using.
- The inside edge and the various parts become very hot. Ensure that children cannot reach it and be careful yourself.
- Ensure that the appliance is not so close to the edge of a table, working top, etc., that someone could knock it over. Do not allow the cord to hang over the edge or on the floor, as someone may become entangled or trip over it.
- Do not use the appliance if it is damaged or if the cable is damaged. Instead, send it to our service department.
- Do not place the appliance on or directly adjacent to a warm hotplate or other source of heat.
- The appliance must be connected to an earthed socket.
- This appliance is intended for normal household use only.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.

U.K. WIRING INSTRUCTIONS
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or ⏚ and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

RECIPES

STEAMED "POACHED" EGG, SAUSAGE AND ASPARAGUS (1 PORTION)

1 egg (broken into the foil case)
1-2 sticks of asparagus
2-3 hotdog sausages
Salt and pepper to taste

Method
1. Transfer the egg to the foil case. Add salt and pepper to taste.
2. Cut the asparagus into bite size pieces. Cut into the sides of the sausage (without cutting right through) if desired.
3. Using a measuring cup, pour water into the metal plate to medium 4 or 5. Put the egg rack and the steam plate in position; place the egg, asparagus and sausage on top, but not too close to the sides.
4. Close the lid tightly and turn the switch to the ON position.
5. As soon as the buzzer sounds, immediately turn the switch to the OFF position. When the steam has settled down, remove the lid.
6. The dish is ready to serve.

STEAMED BROCCOLI WITH OLIVE OIL AND PARMESAN

170g broccoli (1 large bunch), tough stems discarded
2 teaspoons extra-virgin olive oil
10g finely grated Parmigiano-Reggiano (3 tablespoons)

Cut broccoli into 4-5 cm wide florets. Peel stem and cut lengthwise into 1 cm wide sticks.
Use the measuring cup to pour water into the metal container to medium 4 or 5.
Steam broccoli on the steam plate until tender for 5 to 6 minutes. Transfer to a bowl and toss with oil, cheese, and salt and pepper to taste.

ASPARAGUS WITH TARRAGON SHERRY VINAIGRETTE

175g medium asparagus, trimmed (1 to 2)
1 teaspoon Sherry vinegar
1/2 teaspoon minced shallot
1 small dollop Dijon mustard
1 pinch salt
1 small pinch black pepper
2 teaspoons extra-virgin olive oil
1/2 teaspoon finely chopped fresh tarragon
1/2 large egg, hard-boiled

Use the measuring cup to pour water into the metal container to medium 3 or 4. Steam asparagus on the steam plate until just tender, 3 to 5 minutes (depending on thickness), then transfer to a bowl of ice water to stop cooking. Drain well and pat dry with paper towels.

Whisk together vinegar, shallot, mustard, salt, and pepper in a small bowl and add oil in a slow stream, whisking until emulsified. Whisk in tarragon.

Force the half egg through a coarse sieve into a bowl. Toss asparagus with 1 teaspoon vinaigrette and serve it onto a plate. Spoon remaining dressing over asparagus and top with egg.

STEAMED SALMON SALAD WITH GRAPEFRUIT-GINGER DRESSING

Salad
100 g salmon fillet, cut if necessary to fit on the steamer
1/4 tsp ground cumin
Juice from 1/2 lime (about 1/2 dl)
2 cups mixed baby greens
1/4 avocado, thinly sliced
1/4 pink grapefruit, pith and peel removed, segments separated
a few bean sprouts, thoroughly washed

Grapefruit-Ginger Dressing
1 1/2 teaspoons grapefruit juice
1/2 teaspoon olive oil
1 teaspoon white-wine vinegar
1/4 teaspoon chopped fresh ginger

Use the measuring cup to pour water into the metal container to hard 6 or medium 4. Season fish with salt, pepper, cumin, and lime juice and steam on the steam plate until tender, about 6 minutes per side. Set aside 10 minutes to cool. Mix dressing ingredients in a small bowl. With a fork, coarsely flake the fish; toss with greens and just enough dressing to lightly coat leaves. Place the salad onto a plate. Arrange avocado slices and grapefruit sections on top of each salad and drizzle lightly with dressing. Top with bean sprouts.

STEAMED CHICKEN SALAD WITH SESAME SAUCE

Mushi Dori no Gomadare Salad

Sesame sauce using the juices from cooked chicken is so easy to prepare. This style of dressing with sesame (gomadare) is very common in Japanese cooking and is used for both meat and vegetables. This particular chicken dish makes a lovely appetizer, but it also goes very well with cold noodles.

1 spring onion
salt and pepper
1/2 small cucumbers
70 g boneless chicken thighs with skin
1/4 teaspoon sake
1/4 teaspoon sesame oil
small piece crushed ginger

For the Sesame Sauce:
1 teaspoon liquid made up from the juices of the cooked chicken (and water if necessary)
1 tablespoon sesame paste
1/2 tablespoon soy sauce
1/2 tablespoon superfine sugar
1 teaspoon rice vinegar
1/4 teaspoon chilli paste or to-ban-jan
1/2 tablespoon roughly ground sesame seeds
1/2 tablespoon finely shredded spring onions
1/2 teaspoon finely chopped ginger
1/2 teaspoon finely chopped garlic

1. Finely chop the spring onion diagonally, reserving the green part for use during cooking the chicken. Soak in cold water for a few minutes to remove the bitterness of the onion, then drain and put aside to use later.
2. On a chopping board, sprinkle the cucumbers with a few pinches of salt, rubbing it into the flesh, then rinse. This lessens the aroma of the cucumber and gives it a good green colour. Hit the cucumbers with a pestle (if you don't have a pestle, use a bottle) and break it apart with your hands, to make uneven pieces.
3. Use the measuring cup to pour water into the metal container to hard 2 or medium 6. Pierce the chicken pieces with a skewer and place on the steam plate. Add the salt, pepper, and oil and then place the green part of the onion and the crushed ginger on top. Steam the chicken until cooked. Leave to cool. Keep the juice from the chicken to use in the sesame sauce.
4. Remove the chicken from the skewer and place in a serving dish. Mix in the cucumber and put the chopped onion on top.
5. Mix all the ingredients for the sesame sauce in a small bowl and pour over the chicken and cucumber.

Ingredients note:
Gomadare - meaning "dressed with sesame sauce" - can be made either with ready-made sesame paste or, more traditionally, by grinding toasted sesame seeds to a rough paste in a suribachi (pestle and mortar). Tahini, a Greek-style sesame paste is a reasonable and easily available substitute, but as it is not made from toasted sesame there is a slight difference in flavour. Unsweetened peanut butter is another possible substitute.

PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER ART. 262008

Lisez attentivement ce mode d’emploi et conservez-le afin de pouvoir le consulter ultérieurement si nécessaire. Assurez-vous que la tension du secteur correspond à celle de l’appareil et raccorder toujours cet appareil à une prise de terre.

DESCRIPTION
1. Couvercle
2. Plaque vapeur
3. Support à oeufs
4. Socle avec plaque de cuisson
5. Gobelet doseur
6. Interrupteur Marche
7. Interrupteur Arrêt avec témoin lumineux

Le PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER est en inox brossé. Cette coquetière entièrement automatique dotée d’une fonction vapeur permet de cuire au maximum 6 oeufs à la fois. Lorsque les oeufs sont cuits, l’appareil émet un signal avertisseur sonore. La coquetière avec fonction vapeur est équipée d’un interrupteur Marche avec témoin lumineux, d’un interrupteur Arrêt, d’un support à oeufs, d’une plaque vapeur, d’un couvercle transparent et d’un gobelet doseur.

UTILISATION DE LA COQUETIÈRE
Attention : utilisez le pique-oeufs avec prudence afin d’éviter toute blessure ! Faire des petits trous dans les œufs crus en les piquant sur la base. Ceci permet d’éviter que les œufs éclatent. Remplir d’eau le gobelet doseur jusqu’au trait correspondant au nombre d’œufs à cuire. Tenir aussi compte de la dureté des œufs (voir le doseur). Verser l’eau sur la plaque de cuisson de la coquetière. Remarque : le dosage a été fixé pour des œufs de taille moyenne. Mettre davantage d´eau pour des œufs plus durs et moins d´eau pour des œufs mollets. Faire plusieurs essais pour déterminer la quantité d´eau idéale.
Placer le support à œufs dans la base de la coquetière. Mettre les œufs dans le support puis poser le couvercle transparent sur la coquetière. Le couvercle est pourvu d´orifices d´aération qui permettent à la vapeur de s´échapper pendant la cuisson. Veiller à ne pas les obstruer ! Enfoncer la fiche dans la prise de courant et allumer la coquetière avec l´interrupteur marche-arrêt. Lorsque toute l´eau s´est évaporée, un signal sonore se déclenche. Éteindre ensuite l´appareil. Ouvrir le couvercle (Attention : le couvercle est chaud !). Saisir le support contenant les œufs par les poignées et laisser refroidir les œufs sous l´eau froide. Remarque : laisser l´appareil refroidir un quart d´heure avant de l´utiliser de nouveau.

UTILISATION DE LA FONCTION VAPEUR

Cet appareil peut être utilisé non seulement pour cuire des œufs, mais aussi pour cuire des aliments à la vapeur. Plusieurs variantes sont possibles.

1. Utiliser le gobelet doseur pour verser de l´eau sur la plaque de cuisson.
2. Placer le support à ?ufs et la plaque vapeur sur le bac en métal. Positionner la plaque vapeur au centre du support à oeufs de façon à ce qu'elle ne puisse pas se déplacer.
3. Placer les aliments que vous voulez cuire sur la plaque vapeur.
4. Mettre le couvercle transparent sur l'appareil.

N.B. : si les aliments sont humides, le plat peut devenir assez liquide. Veiller à ce que les aliments n´entrent pas en contact avec le couvercle. Si vous respectez ces quelques conseils, la cuisson de votre plat à la vapeur sera parfaite.

Conseils pour l´utilisation de la fonction vapeur :
Lorsque vous utilisez cette fonction, vous devez parfois ajouter une quantité d´eau plus grande que celle indiquée. Veiller toutefois à ne pas dépasser le trait « hard 1 » sur le gobelet doseur.
- Si vous utilisez la fonction produits congelés, le temps de cuisson dépend de la quantité d´eau provenant des aliments. Le temps de cuisson à la vapeur peut aussi varier en fonction de la quantité d´aliments que vous souhaitez cuire.
- Pour une petite quantité d'aliments, remplir d'eau jusqu'à 1 à 2 traits plus hauts que la quantité indiquée.
- Après avoir préparé des aliments, attendre au moins 15 minutes avant d'utiliser de nouveau l'appareil.
- Si vous voulez arrêter la cuisson à la vapeur avant que l'appareil soit prêt, arrêtez l'appareil et attendez que la vapeur ait disparu avant d'ouvrir le couvercle. Soyez prudent, le couvercle peut être très chaud.

INDICATIONS DE CUISSON POUR LA FONCTION VAPEUR

Aliment	Poids	Nombre	Quantité d'eau (si aliments froids)	Quantité d'eau (si aliments congelés)
gros morceaux de viande	env. 135 g	2	hard 1	x
morceaux de viande moyens	env. 65 g	2	hard 6 – medium 2	hard 1 – hard 2
petits morceaux de viande	env. 35 g	3	medium 2	hard 3 – hard 4
dim sum	env. 25 gram	8	hard 6 – medium 2	hard 5 – hard 6

Utiliser des pâtes et dim sum précuits.

ENTRETIEN

ENLEVEZ D'ABORD LA FICHE DE LA PRISE !
Nettoyer l'extérieur du socle avec un chiffon humide (ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide).
Essuyer également les parties mobiles avec un chiffon humide. Si nécessaire, on peut aussi nettoyer les pièces dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
Éliminer le tartre de la plaque de cuisson après chaque usage. Si le dépôt de tartre est important, verser dans la plaque de cuisson un mélange composé à moitié d'eau et moitié de vinaigre. Pour cette opération, ne pas laisser le support ni le couvercle sur la coquetière. Introduire la fiche dans la prise de courant et faire bouillir le mélange eau-vinaigre quelques minutes. Répéter cette opération plusieurs fois. Ensuite bien nettoyer la plaque de cuisson avec de l'eau.

CONSEILS PRINCESS

- Ne plongez jamais le socle de la coquetière dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Retirer toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil ou s'il est défectueux.
- Ne jamais obstruer les orifices d'aération prévus dans le couvercle.
- Tenir compte du fait que sous le couvercle il y a de la vapeur qui s'échappe par les orifices.
- Pendant la cuisson à la vapeur, le couvercle devient très chaud. Ne pas l'ouvrir avant la fin de la cuisson.
- Arrêtez toujours l'appareil lorsqu'il émet le signal sonore. Si le signal retentit trop longtemps, le mécanisme risque de s'endommager.
- Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de le déplacer.
- Laisser l'appareil refroidir un quart d'heure avant de l'utitiliser de nouveau.
- Les bords de la coquetière et les diverses pièces deviennent brûlantes. Veillez à ce qu'ils soient hors de portée des enfants et soyez vous-même très prudent.

- Ne placez pas l’appareil près du bord d’une table, d’un plan de travail, etc. pour ne pas risquer de le heurter ; veillez également à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon ou y rester accroché.
- N’utilisez pas l’appareil s’il est défectueux ou si le cordon est endommagé, mais envoyez-le à notre service après-vente.
- Ne pas placer l’appareil sur ou à proximité d’une plaque de cuisson chaude, etc.
- Raccorder la coquetière uniquement à une prise à la terre.
- Cette coquetière est uniquement destinée à un usage domestique.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l’appareil.
- L’utilisation de cet appareil par des enfants ou des handicapés physiques, sensoriels, mentaux ou moteurs, ou dénués d’expérience et de connaissance peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité devront fournir des instructions explicites ou surveiller l’utilisation de l’appareil.

RECETTES

ŒUFS « POCHÉS » À LA VAPEUR, SAUCISSES ET ASPERGES (1 PORTION)

1 œuf (cassé dans le petit bac en aluminium)
1 à 2 asperges
2 à 3 hot-dogs
sel et poivre

Préparation :
1. Casser l’œuf dans le petit bac en aluminium. Ajouter le sel et le poivre.
2. Couper les asperges en morceaux prêts à consommer. Le cas échéant, inciser légèrement le bord des hot-dogs (ne pas les couper entièrement).
3. Utiliser le gobelet doseur pour verser l’eau dans le bac en métal jusqu’au trait medium 4 ou 5. Placer le support à œufs et la plaque vapeur ; y déposer l’œuf, les asperges et les hot-dogs. Veiller à ce que les aliments ne soient pas trop près des bords.
4. Fermer soigneusement le couvercle et mettre l’interrupteur sur ON (Marche).
5. Dès que le signal sonore se fait entendre, mettre l’interrupteur sur OFF (Arrêt). Attendre que la vapeur ait disparu avant d’ouvrir le couvercle.
6. Le plat est prêt à être servi.

BROCOLIS À L’ÉTUVÉE, HUILE D’OLIVE, PARMESAN

170 g de brocolis (un demi-brocoli), dont les tiges dures ont été enlevées
2 petites cuillères d’huile d’olive vierge extra
10 g de Parmigiano-Reggiano (3 petites cuillères) finement râpé

Couper les brocolis en petits bouquets de 4 à 5 cm. Peler la tige et la couper dans le sens de la longueur en tiges de 1 cm d’épaisseur. Utiliser le gobelet doseur pour verser l’eau dans le bac en métal jusqu’au trait medium 4 ou 5. Cuire le brocoli à la vapeur en 5 à 6 minutes sur la plaque vapeur. Verser le brocoli dans un plat et ajouter l’huile et le fromage, poivrer et saler.

ASPERGES, VINAIGRETTE À L’ESTRAGON ET AU XÉRÈS

175 g d’asperges moyennes coupées (1 à 2 asperges)
1 petite cuillère de vinaigre de Xérès
1/2 petite cuillère d’échalotes hachées fin
1 pointe de couteau de moutarde de Dijon
1 pointe de couteau de sel
1 pincée de poivre noir
2 petites cuillères d’huile d’olive vierge extra
1/2 petite cuillère d’estragon frais haché fin
1/2 œuf dur

Utiliser le gobelet doseur pour verser l’eau dans le bac en métal jusqu’au trait medium 3 ou 4. Cuire les asperges à la vapeur « al dente » en 3 à 5 minutes (selon leur épaisseur) sur la plaque vapeur, mettre ensuite les asperges dans un petit plat avec de l’eau glacée pour arrêter le processus de cuisson. Bien laisser égoutter et sécher avec un papier essuie-tout.

Mélanger dans un plat le vinaigre, l'échalote, la moutarde, le sel et le poivre, et ajouter lentement l'huile tout en agitant avec un fouet pour bien mélanger les ingrédients. Ajouter et mélanger l'estragon.

Râper le demi œuf à travers une passoire à gros trous. Verser une petite cuillère de vinaigrette sur les asperges et les déposer sur une assiette. Verser le reste de l'assaisonnement sur les asperges et garnir avec l'œuf.

SALADE DE SAUMON À L'ÉTUVÉE, ASSAISONNEMENT AU PAMPLEMOUSSE ET AU GINGEMBRE

Salade
100 g de filet de saumon, éventuellement coupé en petits morceaux pour pouvoir être posé sur la plaque vapeur
1/4 de petite cuillère de cumin moulu
Le jus d'un demi citron vert (environ 1/2 dl)
2 tasses de légumes verts frais mélangés
1/4 d'avocat coupé fin
1/4 de pamplemousse rose, dont l'écorce et les petites peaux ont été enlevées,
partagé en quartiers
quelques germes de sojas soigneusement lavés

Assaisonnement au pamplemousse et au gingembre
1 1/2 petite cuillère de jus de pamplemousse
1/2 petite cuillère d'huile d'olive
1 petite cuillère de vinaigre de vin blanc
1/4 de petite cuillère de gingembre frais haché fin

Utiliser le gobelet doseur pour verser l'eau dans le bac en métal jusqu'au trait hard 6 ou medium 4. Assaisonner le poisson avec du sel, du poivre, le cumin et le jus de citron vert, et le cuire sur la plaque vapeur en environ 6 minutes par côté. Retirer ensuite le poisson et le laisser refroidir pendant 10 minutes. Mélanger les ingrédients dans un petit plat. Diviser le poisson en gros morceaux avec une fourchette. Ajouter les légumes verts et juste assez d'assaisonnement pour recouvrir légèrement les feuilles. Déposer la salade sur une assiette. Ajouter sur la salade les tranches d'avocat et les quartiers de pamplemousse et les arroser légèrement avec l'assaisonnement. Garnir de germes de soja.

SALADE DE POULET CUIT À LA VAPEUR, SAUCE AU SÉSAME

Mushi Dori no Gomadare Salad
La préparation d'une sauce au sésame avec du jus de poulet cuit est très simple. Ce type d'assaisonnement avec du sésame (gomadare) est souvent utilisé au Japon, tant pour la viande que pour les légumes. Ce plat au poulet convient parfaitement comme entrée ou pour accompagner des pâtes froides.

1 oignon nouveau
sel et poivre
1/2 petit concombre
70 g de cuisses de poulet désossées et sans peau
1/4 de petite cuillère de saké
1/4 de petite cuillère d'huile de sésame
un petit morceau de gingembre écrasé

Sauce au sésame :
1 petite cuillère de jus du poulet cuit (et de l'eau si nécessaire)
1 cuillerée de pâte de sésame
1/2 cuillerée de sauce au soja
1/2 cuillerée de sucre fin
1 petite cuillère de vinaigre de riz
1/4 petite cuillère de pâte de piment rouge ou to-ban-jan
1/2 cuillerée de graines de sésame moulues grossièrement
1/2 cuillerée d'oignon nouveau coupé fin
1/2 petite cuillère de gingembre haché fin
1/2 petite cuillère d'ail haché fin

1. Hacher l’oignon nouveau en morceaux en diagonale et mettre de côté la partie verte pour la préparation du poulet. Laisser tremper celle-ci quelques minutes dans l’eau froide pour enlever le goût d’oignon amer.
2. Frotter le concombre sur une planche avec du sel puis le rincer pour enlever le sel. Le concombre prend ainsi une belle couleur verte et son arôme est moins fort. Écraser le concombre avec un pilon à purée (utiliser une bouteille si vous n’avez pas de pilon) et le casser avec les mains pour obtenir des morceaux de taille inégale.
3. Utiliser le gobelet doseur pour verser l’eau dans le bac en métal jusqu’au trait hard 2 ou medium 6. Enfiler les morceaux de poulet sur une brochette et la poser sur la plaque vapeur. Ajouter le sel, le poivre et l’huile, et par-dessus la partie verte de l’oignon nouveau et le gingembre. Cuire le poulet à la vapeur. Le retirer pour le laisser refroidir. Conserver le jus de poulet pour la sauce au sésame.
4. Enlever le poulet de la brochette et le déposer sur un plat. Ajouter le concombre et poser l’oignon nouveau dessus.
5. Mélanger tous les ingrédients pour la sauce au sésame dans un petit plat et les verser sur le poulet et le concombre.

Remarque sur les ingrédients :
On peut préparer la Gomadare — ce qui signifie « apprêté avec une sauce au sésame » — avec une pâte de sésame prête à l’emploi ou d’une manière plus traditionnelle, en moulant des graines de sésame grillées pour faire une pâte grossière dans un suribachi (mortier et pilon). Le Tahini, une pâte de sésame grecque est une bonne alternative qui est facilement disponible, mais son goût est légèrement différent car elle n’est pas préparée avec des graines de sésame grillées. On peut aussi utiliser du beurre de cacahuètes non sucré.

PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER ART. 262008

Diese Gebrauchsanweisung zuerst gründlich durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben. Überprüfen, ob die Netzspannung in der Wohnung der des Gerätes entspricht und dieses Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

ELEMENTE
1. Deckel
2. Dämpfeinsatz
3. Eierträger
4. Basis mit Kochplatte
5. Messbecher
6. AUS-Schalter
7. EIN-Schalter mit Kontrolllämpchen

Der PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER ist in mattem Edelstahl ausgeführt. Dieser vollautomatische Eierkocher mit Dämpffunktion eignet sich für die Zubereitung von max. 6 Eiern auf einmal. Wenn die Lebensmittel fertig gegart sind, ertönt über den integrierten Summer automatisch ein Signalton. Der Eierkocher mit Dämpffunktion ist mit einem EIN-Schalter mit Kontrolllämpchen, einem AUS-Schalter, einem Eierträger, einem Dämpfeinsatz, einem durchsichtigen Deckel sowie einem Messbecher ausgestattet.

GEBRAUCH DES EGG COOKER
Achtung: Um Verletzungen zu vermeiden, Vorsicht beim Gebrauch des Eierstechers! Die zu kochenden Eier auf der stumpfen Seite anstechen, damit sie nicht platzen. Den Messbecher bis zur Markierung für die entsprechende Anzahl Eier, die gekocht werden soll, mit Wasser füllen. Dabei ist auch zu berücksichtigen, wie hart die Eier gekocht werden sollen (siehe Messbecher). Dieses Wasser auf die Kochplatte des Eierkochers gießen. Hinweis: Bei der Maßeinteilung wurde von mittelgroßen Eiern ausgegangen. Wenn die Eier etwas härter gekocht werden sollen, kann etwas mehr Wasser hinzugefügt werden. Für weichere Eier weniger Wasser verwenden. Damit muss etwas experimentiert werden, bis die ideale Wassermenge gefunden wurde.
Den Eierträger in den Eierkocher einsetzen. Die Eier in den Eierträger legen und den Eierkocher danach mit dem durchsichtigen Deckel schließen. Der Deckel ist mit Ventilationsöffnungen versehen, durch die der während des Kochens entstandene Dampf entweicht. Diese Öffnungen immer frei halten! Den Stecker in die Steckdose stecken und den Eierkocher mit Hilfe des Ein-Aus-Schalters einschalten. Wenn das gesamte Wasser verdampft ist, ertönt ein Summton. Den Eierkocher daraufhin ausschalten. Den Deckel abnehmen (Vorsicht: Der Deckel ist warm!) Den Eierträger an den Griffen fest halten und die Eier unter kaltem Wasser abschrecken.
Hinweis: Den Eierkocher vor dem erneuten Gebrauch 15 Minuten abkühlen lassen.

GEBRAUCH DER DÄMPFFUNKTION

Dieses Gerät kann nicht nur zum Kochen von Eiern, sondern auch zum Dämpfen von Lebensmitteln verwendet werden. Es gibt viele Variationsmöglichkeiten.

1. Mit dem Messbecher Wasser auf die Kochplatte gießen.
2. Die Eierablage und den Dämpfeinsatz auf den Metallbehälter stellen. Den Dämpfeinsatz in die Mitte der Eierablage positionieren, sodass er nicht verrutschen kann.
3. Die zu dämpfenden Lebensmittel auf den Dämpfeinsatz legen.
4. Den durchsichtigen Deckel auf das Gerät legen.

Achtung: Wenn die Lebensmittel feucht sind, kann das Gericht wässrig werden. Darauf achten, dass die Lebensmittel nicht mit dem Deckel in Berührung kommen. Wenn Sie diese Hinweise beachten, werden die Lebensmittel perfekt gedämpft.

Tipps für den Gebrauch der Dämpffunktion:
Bei Gebrauch dieser Funktion muss in manchen Fällen mehr Wasser hinzugefügt werden als angegeben. Das Wasser darf aber nie über der „hard 1"-Markierung im Messbecher stehen.

- Wird die Dämpffunktion für eingefrorene Produkte verwendet, hängt die Kochzeit von der Wassermenge ab, die das Produkt abgibt. Die Dämpfzeit ist darüber hinaus von der Lebensmittelmenge abhängig.
- Bei einer kleineren Menge ist das Wasser 1 bis 2 Markierungen höher einzufüllen als empfohlen.
- Nach der Zubereitung der Lebensmittel mindestens 15 Minuten warten, bevor das Gerät erneut benutzt wird.
- Wenn der Dämpfvorgang unter- bzw. abgebrochen werden soll, das Gerät ausschalten und mit dem Öffnen des Deckels warten, bis der Dampf abgezogen ist. Achtung! Der Deckel kann heiß sein.

ANGABEN FÜR DIE DÄMPFFUNKTION

Lebensmittel	Gewicht	Anzahl	Wassermenge (wenn gekühlt)	Wassermenge (wenn eingefroren)
große Stücke Fleisch	ca. 135 g	2	hard 1	x
mittelgroße Stücke Fleisch	ca. 65 g	2	hard 6 – medium 2	hard 1 – hard 2
kleine Stücke Fleisch	ca. 35 g	3	medium 2	hard 3 – hard 4
Dim Sum	ca. 25 g	8	hard 6 – medium 2	hard 5 – hard 6

Vorgekochte Nudeln und Dim Sum verwenden.

REINIGUNG

ERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN!
Der Fuß kann außen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden (nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen).
Die losen Teile lassen sich ebenfalls am besten mit einem feuchten Tuch abwischen. Gegebenenfalls können diese Teile auch in warmem Seifenwasser gereinigt werden.
Nach jedem Gebrauch die Kalkablagerung von der Kochplatte entfernen. Wenn sich die Kalkablagerung verstärkt, kann der Eierkocher mit einer Mischung aus 50 % Wasser und 50 % Essig gefüllt werden. Dabei den Eierträger und den Deckel nicht einsetzen. Den Stecker in die Steckdose stecken und das Essigwasser einige Minuten kochen lassen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen. Die Kochplatte anschließend gründlich mit Wasser reinigen.

PRINCESS-TIPPS

- Den Fuß des Gerätes nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Vor dem Reinigen oder bei Störungen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Niemals die Öffnungen für das Entweichen des Dampfes im Deckel abdecken.
- Es ist zu berücksichtigen, dass sich unter dem Deckel Dampf befindet, der durch die Ventilationsöffnungen entweicht.
- Während des Dämpfens wird der Deckel heiß! Den Deckel erst öffnen, wenn der Vorgang beendet ist.
- Das Gerät immer ausschalten, wenn der Summton ertönt. Wenn der Summer zu lange ertönt, ist er möglicherweise beschädigt.
- Vor dem Wegstellen darauf achten, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät vor dem erneuten Gebrauch 15 Minuten abkühlen lassen.

- Der Innenrand und verschiedene Elemente werden sehr heiß. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen und selbst auch immer vorsichtig sein.
- Das Gerät nicht so nahe am Tischrand oder am Rand einer Arbeitsfläche o. Ä. aufstellen, dass es herabgestoßen werden kann. Dafür sorgen, dass das Kabel nicht so herabhängt, dass man darüber stolpern und darin hängen bleiben kann.
- Ein beschädigtes Gerät oder ein defektes Kabel nicht benutzen, sondern an unseren Kundendienst schicken.
- Das Gerät niemals auf oder in unmittelbare Nähe einer heißen Kochplatte o. Ä. stellen.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis kann Gefahren mit sich bringen. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.

REZEPTE

GEDÄMPFTE „POCHIERTE“ EIER MIT WÜRSTCHEN UND SPARGEL (1 PORTION)

1 Ei (aufgeschlagen im Aluminiumbehälter)
1 bis 2 Stangen Spargel
2 bis 3 Hotdog-Würstchen
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:
1. Das Ei in den Aluminiumbehälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Wenn gewünscht, können die Seiten der Würstchen etwas eingeschnitten werden (nicht durchschneiden).
3. Mit dem Messbecher Wasser bis zur Markierung medium 4 oder 5 in den Metallbehälter gießen. Den Eierträger und den Dämpfeinsatz einsetzen; das Ei, den Spargel und die Würstchen darauf stellen bzw. legen. Darauf achten, dass die Lebensmittel nicht zu nah am Rand liegen.
4. Den Deckel ordnungsgemäß schließen und den Schalter auf „ON“ stellen.
5. Wenn der Summton ertönt, den Schalter auf „OFF“ stellen. Sobald der Dampf abgezogen ist, kann der Deckel abgenommen werden.
6. Das Gericht kann nun serviert werden.

GEDÄMPFTER BROKKOLI MIT OLIVENÖL UND PARMESANKÄSE

170 g Brokkoli (1/2 Strunk), die harten Stiele entfernen
2 Teelöffel Extra Vierge Olivenöl
10 g fein geriebener Parmigiano-Reggiano (3 Esslöffel)

Den Brokkoli in 4 bis 5 cm große Röschen schneiden. Den Stiel schälen und der Länge nach in 1 cm starke Stängel schneiden. Mit dem Messbecher Wasser bis zur Markierung medium 4 oder 5 in den Metallbehälter gießen. Den Brokkoli in 5 bis 6 Minuten auf dem Dämpfeinsatz fertig garen. Den Brokkoli in eine Schüssel geben und Öl, Käse, Salz und Pfeffer darüber verteilen

SPARGEL MIT EINER ESTRAGON-SHERRY-VINAIGRETTE

175 g mittelgroße Stangen Spargel, geschnitten (1 bis 2 Stangen)
1 Teelöffel Sherry-Essig
1/2 Teelöffel Schalotten, fein gehackt
1 Messerspitze Dijon-Senf
1 Messerspitze Salz
1 Prise Pfeffer
2 Teelöffel Extra Vierge Olivenöl
1/2 Teelöffel frischer Estragon, fein gehackt
1/2 Ei, hart gekocht

Mit dem Messbecher Wasser bis zur Markierung medium 3 oder 4 in den Metallbehälter gießen. Den Spargel in 3 bis 5 Minuten (je nach Stärke) auf dem Dämpfeinsatz „al dente“ dämpfen und anschließend in eine Schüssel mit Eiswasser geben, um den Kochprozess zu stoppen. Gut abtropfen lassen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Essig, Schalotten, Senf, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen. Langsam das Öl dazu gießen und dabei mit einem Quirl rühren, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Den Estragon darunter mischen.

Das halbe Ei durch ein grobes Sieb drücken. Einen Teelöffel der Vinaigrette zum Spargel geben und diesen auf einem Teller verteilen. Die restliche Vinaigrette über den Spargel gießen und mit Ei garnieren.

SALAT AUS GEDÄMPFTEM LACHS MIT EINEM GRAPEFRUITINGWER-DRESSING

Salat
100 g Lachsfilet, eventuell geschnitten, sodass es auf den Dämpfeinsatz passt
1/4 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
Saft einer 1/2 Limone (etwa 1/2 dl)
2 Tassen gemischtes frisches Blattgemüse
1/4 Avocado, dünn geschnitten
1/4 rosa Grapefruit in Scheiben (Schale und Häutchen entfernen)
einige Sojasprossen, gut gewaschen

Grapefruit-Ingwer-Dressing
1 1/2 Teelöffel Grapefruitsaft
1/2 Teelöffel Olivenöl
1 Teelöffel Weißwein-Essig
1/4 Teelöffel frischer Ingwer, fein gehackt

Mit dem Messbecher Wasser bis zur Markierung hard 6 oder medium 4 in den Metallbehälter gießen. Den Fisch mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Limonensaft würzen und diesen auf dem Dämpfeinsatz in etwa 6 Minuten fertig garen. Den Fisch 10 Minuten abkühlen lassen. Die Zutaten in einer kleinen Schüssel vermengen. Den Fisch mit einer Gabel in grobe Stücke teilen. Das Blattgemüse dazu geben und so viel Dressing, dass alle Blätter leicht bedeckt sind. Den Salat auf einem Teller anrichten. Die Avocado- und Grapefruitscheiben auf den Salat legen und leicht mit dem Dressing beträufeln. Mit Sojasprossen garnieren.

GEDÄMPFTER HÜHNERSALAT MIT SESAMSOSSE

Mushi Dori no Gomadare Salat
Sesamsoße lässt sich einfach aus dem Fleischsaft des gekochten Hühnchens zubereiten. Ein solches Dressing mit Sesam (Gomadare) wird häufig in Japan verwendet und sowohl zu Fleisch als auch Gemüse gereicht. Dieses Hühnergericht eignet sich hervorragend als Vorspeise, schmeckt aber auch sehr gut mit kalter Pasta.

1 Frühlingszwiebel
Pfeffer und Salz
1/2 kleine Gurke
70 g Hühnerkeulen ohne Knochen mit Haut
1/4 Teelöffel Sake
1/4 Teelöffel Sesamöl
kleines Stück Ingwer, zerdrückt

Sesamsoße:
1 Teelöffel Fleischsaft vom gekochten Hühnchen (und gegebenenfalls Wasser)
1 Esslöffel Sesampaste
1/2 Esslöffel Sojasoße
1/2 Esslöffel feiner Zucker
1 Teelöffel Reisessig
1/4 Teelöffel Chilipaste oder To-Ban-Jan
1/2 Esslöffel Sesamsamen, grob gemahlen
1/2 Esslöffel Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
1/2 Teelöffel Ingwer, fein gehackt
1/2 Teelöffel Knoblauch, fein gehackt

1. Die Frühlingszwiebel diagonal in Stücke schneiden und den grünen Teil für die Zubereitung des Hühnchens beiseite legen. Diesen Teil ein paar Minuten in kaltem Wasser einweichen, damit sich der bittere Zwiebelgeschmack verliert.
2. Die Gurke auf einem Brett mit etwas Salz einreiben und das Salz anschließend abspülen. Das reduziert das Gurkenaroma und gibt eine schöne grüne Farbe. Die Gurke mit einem Stößel (oder einer Flasche) flach drücken und mit der Hand in ungleiche Stücke teilen.
3. Mit dem Messbecher Wasser bis zur Markierung hard 2 oder medium 6 in den Metallbehälter gießen. Die Hühnchenstücke auf einen Spieß stecken und diesen auf den Dämpfeinsatz legen. Salz, Pfeffer, Öl hinzufügen und den grünen Teil der Frühlingszwiebel sowie den Ingwer darüber verteilen. Das Hühnchen gar dämpfen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Den Hühnerfleischsaft zur Verwendung in der Sesamsoße aufheben.
4. Die Hühnchenstücke vom Spieß nehmen und in eine Servierschüssel legen. Die Gurke darunter mischen und die Frühlingszwiebeln darüber streuen.
5. Alle Zutaten für die Sesamsoße in einer kleinen Schüssel vermengen und die fertige Soße über das Hühnchen mit Gurke gießen.

Zutatenhinweis:
Gomadare bedeutet „mit Sesamsoße zubereitet“ und kann aus einer fertigen Sesampaste oder auf traditionellere Art hergestellt werden, indem man geröstete Sesamsamen in einem Suribachi (Mörser und Stößel) zu einer groben Paste verarbeitet. Tahini, eine griechische Sesampaste, ist eine gute und einfach erhältliche Alternative, hat aber einen leicht abweichenden Geschmack, da sie nicht aus gerösteten Sesamsamen hergestellt wird. Eine andere Alternative ist ungesüßte Erdnussbutter.

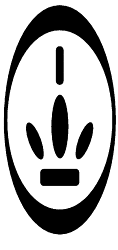
PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER ART. 262008

Primero, lea detenidamente estas instrucciones de uso y consérvelas para una eventual consulta posterior. Compruebe que el voltaje de la casa coincida con el del electrodoméstico, que debe conectarse a un enchufe con toma de tierra.

DESCRIPCIÓN
1. Tapa
2. Placa de vapor
3. Rejilla para huevos
4. Base con placa de cocción
5. Vaso de medida
6. Botón de apagado
7. Botón de encendido con indicador luminoso

El PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER está acabado en acero inoxidable pulido. Este hervidor de huevos totalmente automático con función vapor permite hervir hasta 6 huevos a la vez. Cuando la comida está lista, el zumbador incorporado emitirá un sonido indicándolo. El hervidor de huevos con función vapor dispone de botón de encendido con luz indicadora, botón de apagado, una rejilla para huevos, una placa de vapor, una tapa transparente y un vaso de medida.

USO DEL HERVIDOR DE HUEVOS
Advertencia: Por favor, use el pinchador de huevos con cuidado para evitar que se haga daño! Haga un orificio pequeño en la punta redonda de los huevos que se han de preparar. Esto evita que se resquebrajen los huevos. Llene el medidor con agua hasta la marca según el número de huevos que vaya a hervir. Preste atención también a la dureza de los huevos (véase el medidor). Vierta el agua en la placa de cocción del hervidor de huevos. Nota: la escala es para huevos de tamaño medio. Si quiere huevos más duros, añada un poco más de agua. Ponga un poco menos de agua para huevos menos cocidos. Puede hacer pruebas hasta encontrar la cantidad de agua deseada según el gusto. Coloque la rejilla para huevos en la base del hervidor de huevos. Coloque los huevos en la rejilla para huevos y luego la tapa transparente en el utensilio. La tapa tiene orificios para que el vapor pueda salir al hervir. ¡Asegúrese de que estos orificios no queden cubiertos! Enchufe el utensilio a la toma de corriente y enciéndalo con el botón "on/off" de encendido apagado. Cuando se ha evaporado toda el agua sonará el zumbador. Apague el aparato. Retire la tapa del aparato (atención: ¡la tapa estará caliente!). Retire los huevos de la rejilla mediante las asas y enfríelos rápidamente bajo agua fría. Nota: deje enfriar el aparato durante 15 minutos antes de usarlo nuevamente.



USO DE LA FUNCIÓN VAPOR

Este utensilio además de hervir huevos también sirve para cocinar al vapor. Tiene muchas posibilidades.

1. Use el vaso de medida para poner agua en la placa de cocción.
2. Coloque la rejilla para huevos y la placa de vapor en el recipiente metálico.
Coloque la placa de vapor en el centro de la rejilla para huevos de modo que no pueda desplazarse.
3. Coloque los alimentos que desee cocinar al vapor en la placa de vapor.
4. Ponga la tapa transparente en el utensilio.

Nota importante: si los alimentos están húmedos el plato puede salir con agua. Asegúrese de que los alimentos no toquen la tapa. Si sigue estas instrucciones, los alimentos se cocinarán al vapor perfectamente.

Consejos de uso de la mini cocina al vapor
Una de las características de este utensilio es que durante la cocción al vapor puede que sea necesario añadir agua. Nunca añada más agua de la indicada por la marca Hard 1 del vaso de medida.

- Al cocinar al vapor alimentos congelados, los tiempos de cocción pueden variar según la cantidad de agua que desprenden los alimentos. Además, tenga en cuenta que los tiempos de cocción al vapor pueden variar según la cantidad de alimentos.
- Con cantidades de alimentos pequeñas, aumente la cantidad de agua 1-2 niveles por encima de la cantidad recomendada.
- Después de la cocción espere 15 minutos antes de volver a cocinar.
- Si detiene la cocción al vapor antes de terminar la misma, desconecte el utensilio y espere a que el vapor se haya disipado antes de abrir la tapa. Tenga cuidado, la tapa puede estar muy caliente.

GUÍA DE COCCIÓN AL VAPOR

Producto	Peso por producto (g)	Cantidad	Volumen de agua (en frío)	Volumen de agua (congelado)
Piezas grandes de carne	Unos 135g	2	Hard 1	x
Piezas medianas de carne	Unos 65g	2	Hard 6- Medium 2	Hard 1- Hard 2
Piezas pequeñas de carne	Unos 35g	3	Medium 2	Hard 3- Hard 4
Dim Sum (platillo chino variado)	Unos 25g	8	Hard 6- Medium 2	Hard 5- Hard 6

Por favor, use fideos cocidos o Dim Sum (platillo chino variado).

LIMPIEZA

¡PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE!
La parte exterior del pie se puede limpiar con un trapo húmedo (no sumerja nunca en agua u otro líquido). Los componentes sueltos también se pueden limpiar con un trapo húmedo. Si es necesario, estos componentes se pueden limpiar también en agua jabonosa caliente.
Retire la cal de la placa de cocción después de cada uso. Si la incrustación calcárea se acumula, llene la placa de cocción con una mezcla de 50% de agua y 50% de vinagre. Para hacer esto no coloque la rejilla para huevos ni la tapa sobre el utensilio. Enchufe el utensilio a la toma de corriente y deje cocer la mezcla unos pocos minutos. Repítalo varias veces. Después lave bien la placa de cocción con agua.

CONSEJOS PRINCESS

- No sumerja nunca la base del utensilio en agua u otro líquido.
- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo y en caso de anomalías.
- No cubra nunca los orificios para el vapor de la tapa.
- Tenga en cuenta que el vapor que hay debajo de la tapa sale por los orificios.
- La tapa se calienta mucho durante la cocción al vapor. No abra la tapa hasta que haya terminado.
- Desconecte siempre el utensilio cuando suene el zumbador. Si deja conectado el zumbador durante mucho rato puede que se estropee.
- Deje enfriar completamente el utensilio antes de recogerlo.
- Deje enfriar el aparato durante 15 minutos antes de usarlo nuevamente.
- El borde interior y los diversos componentes se calientan mucho. Asegúrese de que no quede al alcance de los niños y tenga cuidado también usted.
- Asegúrese de no dejar el aparato muy cerca del borde de la mesa, encimera, etc. para que nadie lo pueda volcar. No deje el cable colgando o en el suelo para evitar que alguien pueda tropezar con el mismo.

- No use el aparato si éste o el cable están dañados. En tal caso, llévelo a nuestro servicio técnico.
- No coloque el aparato sobre o muy cerca de una placa de cocina caliente o cualquier fuente de calor.
- Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra.
- Este aparato sólo está indicado para un uso doméstico normal.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- El uso de este aparato por niños o personas con alguna discapacidad física, sensorial, mental o motora, o con falta de experiencia o conocimientos puede implicar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deberán proporcionar instrucciones explícitas o supervisar el uso del aparato.

RECETAS:

HUEVO "ESCALFADO" AL VAPOR, SALCHICHA Y ESPÁRRAGO (1 RACIÓN)

1 huevo (roto en bandeja metálica)
1-2 trocitos de espárrago
2-3 salchichas tipo perrito caliente
Sal y pimienta al gusto

Método
1. Ponga el huevo en la bandeja metálica. Añada sal y pimienta al gusto.
2. Corte el espárrago a trozos tamaño bocado. Realice cortes a los lados de la salchicha (sin atravesarla) si lo desea.
3. Con el vaso de medida, vierta agua en la placa metálica hasta Medium 4 o 5. Ponga la rejilla para huevos y la placa de vapor en su posición; coloque el huevo, el espárrago y la salchicha encima, no muy cerca de los lados.
4. Cierre bien la tapa y ponga el botón en la posición de encendido (ON).
5. Cuando oiga el zumbador, inmediatamente ponga el botón en la posición de apagado(OFF). Cuando el vapor de haya disipado, retire la tapa.
6. El plato ya está listo para servir.

BRÓCOLI AL VAPOR CON ACEITE DE OLIVA Y PARMESANO

170g de brócoli (1 pieza grande), deseche los tallos duros
2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra
10g de Parmesano Reggiano rayado fino (3 cucharaditas)

Corte el brócoli en trozos de 4-5 cm de ancho. Pele los tallos y córtelos a lo largo en varitas de 1 cm de ancho. Use el vaso de medida para poner agua en el recipiente metálico hasta Medium 4 o 5. Cueza al vapor el brócoli en la placa de vapor hasta que esté tierno, unos 5 a 6 minutos. Cámbielo a un bol y mézclelo con aceite, queso, sal y pimienta al gusto.

ESPÁRRAGOS CON VINAGRETA DE JEREZ AL ESTRAGÓN

175g de espárragos medianos, cortados (1 a 2)
1 cucharadita de vinagre de jerez
1/2 cucharadita de cebolleta picada
1 cucharada de mostaza de Dijón
1 pizca de sal
1 poquito de pimienta negra
2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra
1/2 cucharadita de estragón fresco cortado fino
1/2 huevo duro grande

Use el vaso de medida para poner agua en el recipiente metálico hasta Medium 3 o 4. Cueza al vapor los espárragos en la placa de vapor hasta que estén tiernos, de 3 a 5 minutos (según el grosor) y luego páselos a un bol de agua fría para detener la cocción. Aclare bien y séquelos con papel de cocina.

Mezcle el vinagre, la cebolleta, la mostaza, la sal y la pimienta en un bol y añada aceite poco a poco, removiendo hasta que emulsione. Añada estragón.

Pase la mitad del huevo por un tamiz grueso en un bol. Ponga encima de los espárragos una cucharadita de vinagreta y sírvalos en un plato. Añada el aliño restante sobre los espárragos y ponga huevo encima.

ENSALADA DE SALMÓN AL VAPOR CON ALIÑO DE POMELO Y JENGIBRE

Ensalada
100 g de filete de salmón, cortado en caso necesario para que quepa en el cocedero
1/4 de cucharadita de comino molido
El zumo de 1/2 lima (más o menos 1/2 dl)
2 tazas de verduras tiernas variadas
1/4 de aguacate, a trozos finos
1/4 de pomelo rosa, sin semillas ni piel, con los gajos separados
unos cuantos brotes de soja, bien lavados

Aliño de pomelo y jengibre
1 1/2 cucharaditas de zumo de pomelo
1/2 cucharadita de aceite de oliva
1 cucharadita de vinagre de vino blanco
1/4 de cucharadita de jengibre fresco cortado

Use el vaso de medida para poner agua en el recipiente metálico hasta Hard 6 o Medium 4.
Aliñe el pescado con sal, pimienta, comino, el zumo de lima y cuézalo en la placa de vapor hasta que esté tierno, unos 6 minutos cada lado. Apártelo 10 minutos para que se enfríe. Mezcle los ingredientes del aliño en un bol pequeño. Con un tenedor, desmenuce en trozos gruesos el pescado; mézclelo con las verduras y el aliño justo para cubrir ligeramente las hojas. Coloque la ensalada en un plato. Coloque los trozos de aguacate y pomelo encima de cada ensalada y eche encima un poco de aliño. Ponga encima los brotes de soja.

ENSALADA DE POLLO AL VAPOR CON SALSA DE SÉSAMO

Ensalada Mushi Dori no Gomadare

La salsa de sésamo con los jugos del pollo cocinado es muy fácil de preparar. Este tipo de aliño con sésamo (gomadare) es muy habitual en la cocina japonesa y se usa tanto para carnes como para verduras. Este plato de pollo en concreto es un estupendo aperitivo, pero también queda muy bien con fideos fríos.

1 cebolleta
sal y pimienta
1/2 pepino pequeño
70 g de muslo de pollo sin hueso y con piel
1/4 de cucharadita de sake
1/4 de cucharadita de aceite de sésamo
un trozo pequeño de jengibre aplastado

Para la salsa de sésamo:
1 cucharadita de los jugos del pollo cocinado (con agua en caso necesario)
1 cucharada de pasta de sésamo
1/2 cucharada de salsa de soja
1/2 cucharada de azúcar superfino
1 cucharadita de vinagre de arroz
1/4 de cucharadita de pasta de chili o to-ban-jan
1/2 cucharada de semillas de sésamo más o menos molidas
1/2 cucharada de cebolleta picada fina
1/2 cucharadita de jengibre fresco cortado fino
1/2 cucharadita de ajo cortado fino

1. Corte fina la cebolleta en diagonal, reservando la parte verde para usarla durante la cocción del pollo. Sumérjala en agua fría unos minutos para quitarle el amargor a la cebolla, luego aclárela y apártela para usarla más tarde.

2. En una tabla de cortar, espolvoree el pepino con un poco de sal, frotándola con la carne y luego sacúdalo. De este modo se reduce el aroma del pepino y se le da un buen color verde. Machaque el pepino con una mano de mortero (o en su defecto con una botella) y rómpalo con las manos para obtener unos trozos desiguales.
3. Use el vaso de medida para poner agua en el recipiente metálico hasta Hard 2 o Medium 6. Agujeree los trozos de pollo con un pincho y colóquelo en la placa de vapor. Añada sal, pimienta, aceite y luego coloque la parte verde de la cebolleta y el jengibre aplastado encima. Cueza al vapor el pollo hasta que esté hecho. Déjelo enfriar. Conserve el jugo del pollo para usarlo para la salsa de sésamo.
4. Retire el pollo de la placa de vapor y colóquelo en un plato para servir. Añada el pepino y la cebolleta cortada encima.
5. Mezcle todos los ingredientes de la salsa de sésamo en un bol pequeño y viértala sobre el pollo y el pepino.

Nota sobre los ingredientes:
El Gomadare — que significa "aliño con salsa de sésamo" — se puede hacer tanto con pasta de sésamo ya preparada o, de manera más tradicional, moliendo semillas tostadas de sésamo hasta hacer una pasta en un suribachi (mortero). El Tahini, una pasta de sésamo de estilo griego es un buen sustituto y fácil de encontrar, pero con un aroma un poco distinto al no estar hecha con sésamo tostado. La mantequilla de cacahuete no edulcorada es otro posible sustituto.

PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER ART. 262008

Leggete attentamente queste istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future.
Assicuratevi che la tensione della rete di alimentazione della vostra abitazione corrisponda a quella dell'apparecchio e collegate l'apparecchio esclusivamente ad una presa di alimentazione con messa a terra.

DESCRIZIONE

1. Coperchio
2. Piastra per cottura a vapore
3. Griglia portauova
4. Base con piastra
5. Misurino
6. Interruttore di spegnimento
7. Interruttore di accensione con spia luminosa

Il PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER è realizzato in acciaio inossidabile satinato. Questo bolliuova con funzione di cottura a vapore completamente automatico è indicato per la preparazione di max. 6 uova alla volta. Quando le uova sono pronte, l'apparecchio emette un segnale per mezzo del segnalatore acustico incorporato. Il bolliuova è, inoltre, dotato di un interruttore di accensione con spia luminosa ed un interruttore di spegnimento, griglia portauova, piastra per la cottura a vapore, coperchio trasparente e misurino.

USO DELL'EGG COOKER

Avvertenza: usate il buca-uova con cautela per evitare di ferirvi! Praticate un forellino nel fondo delle uova da bollire. In questo modo eviterete che le uova si rompano durante la cottura. Riempite il misurino con acqua fino alla linea corrispondente al numero di uova che intendete bollire. Il misurino vi permette di scegliere anche la durezza delle uova. Versate l'acqua sulla piastra di cottura del bolliuova. Nota: il misurino è tarato su uova di media grandezza. Se desiderate delle uova più sode, basta aggiungere un po' più di acqua, mentre per ottenere delle uova meno sode dovrete aggiungere un po' meno acqua. Fate qualche prova per determinare la giusta quantità d'acqua, secondo i vostri gusti.
Applicate la griglia portauova sulla base del bolliuova. Sistemate le uova sulla griglia e mettete il coperchio trasparente sull'apparecchio. Il coperchio è dotato di fori di ventilazione, attraverso i quali fuoriesce il vapore che si forma durante la cottura. Assicuratevi che questi fori siano sempre aperti!
Inserite la spina nella presa di alimentazione ed accendete l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. L'apparecchio emette un segnale acustico quando tutta l'acqua è evaporata. Al segnale acustico, spegnete l'apparecchio. Togliete il coperchio (Attenzione: il coperchio diventa caldo!). Tenete la griglia portauova per i manici e mettete le uova sotto acqua fredda corrente.
Nota: lasciate raffreddare l'apparecchio per 15 minuti prima di riutilizzarlo.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE DI COTTURA A VAPORE
Il presente apparecchio può essere utilizzato, oltre che per bollire uova, anche per la cottura a vapore di altri cibi. Sono possibili molte varianti.

1. Utilizzate il misurino per versare acqua sulla piastra di cottura.
2. Posizionate la griglia portauova e la piastra per la cottura a vapore sulla struttura metallica. Posizionate la piastra per la cottura a vapore al centro della griglia portauova in modo che non possa spostarsi.
3. Ponete il cibo da cucinare sulla piastra per la cottura a vapore.
4. Chiudete l'apparecchio con il coperchio trasparente.

Attenzione: se gli alimenti da cucina contengono molti liquidi il piatto può diventare acquoso. Assicurarsi che gli alimenti non entrino in contatto con il coperchio. Rispettando questa regola sarà possibile cuocere a vapore in maniera perfetta.

Note per l'utilizzo della funzione di cottura a vapore:
Utilizzando questa funzione, in alcuni casi è necessario aggiungere più acqua rispetto alla quantità indicata. Assicurarsi di non superare la linea "hard 1" sul misurino.
- Utilizzando la funzione di cottura a vapore con prodotti surgelati, il tempo di cottura dipente dalla quantità d'acqua che fuoriesce dagli alimenti. Il tempo di cottura può anche variare in base alla quantità di prodotto da cuocere a vapore.
- Per piccole quantità di prodotto è necessario aggiungere da 1 a 2 lineette d'acqua rispetto alla quantità consigliata.
- Una volta preparati i cibi attendere almeno 15 minuti prima di riutilizzare l'apparecchio.
- Se si desidera terminare la cottura prima che l'apparecchio abbia terminato il ciclo, spegnere l'apparecchio e attendere che il vapore sia svanito prima di aprire il coperchio. Il coperchio può essere caldo, quindi prestare attenzione.

PRESCRIZIONI DI COTTURA PER LA FUNZIONE DI COTTURA A VAPORE

Cibol	Peso	Q.tà	Qantità d'acqua (con cibo raffreddato)	Quantità d'acqua (con cibo surgelato)
pezzo grande di carne	ca. 135 grammi	2	hard 1	x
pezzo medio di carne	ca. 65 grammi	2	hard 6 – medium 2	hard 1 – hard 2
pezzo piccolo di carne	ca. 35 grammi	3	medium 2	hard 3 – hard 4
dim sum	ca. 25 grammi	8	hard 6 – medium 2	hard 5 – hard 6

Utilizzare pasta e dim sum precotti.

PULIZIA
TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE!
La superficie esterna della base può essere pulita con un panno umido (non immergete mai la base in acqua o in altri liquidi). Anche gli accessori possono essere puliti con un panno umido. Se necessario possono essere lavati anche con acqua calda e detersivo.
Dopo ogni uso, rimuovete i depositi di calcare dalla piastra di cottura. In caso di depositi di calcare consistenti, potete versare sulla piastra una soluzione al 50% di acqua e 50% di aceto. In tal caso non mettete la griglia portauova ed il coperchio sull'apparecchio. Inserite la spina nella presa di alimentazione e lasciate agire la soluzione per un paio di minuti. Ripetete l'operazione un paio di volte. Al termine pulite accuratamente la piastra con acqua.

SUGGERIMENTI PRINCESS
- Non immergete mai la base dell'apparecchio in acqua, o in altri liquidi.
- Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione prima di pulire l'apparecchio o in caso di funzionamento difettoso.
- Non ostruite mai i fori di ventilazione del coperchio.
- Ricordatevi che il vapore caldo che si forma sotto il coperchio fuoriesce dai fori di ventilazione.
- Il coperchio diventa molto caldo: non aprirlo fino al termine della cottura.
- Spegnere sempre l'apparecchio quando esso emette il segnale acustico. Facendo emettere il segnale acustico troppo a lungo l'apparecchio può venire danneggiato.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di spostarlo.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 15 minuti prima di riutilizzarlo.

- Il bordo interno e tutti gli accessori diventano molto caldi: assicuratevi che i bambini non possano toccarli e maneggiateli con cura.
- Assicuratevi che l'apparecchio non si trovi mai troppo vicino al bordo del tavolo o del ripiano, in modo da evitare che possa cadere accidentalmente; assicuratevi inoltre che nessuno possa inciampare o rimanere impigliato nel cavo di alimentazione.
- Non usate l'apparecchio se è difettoso o se il cavo di alimentazione è danneggiato, ma inviatelo al nostro centro di assistenza.
- Non posizionate l'apparecchio su piastre di cottura o in prossimità di esso o di altre fonti di calore.
- Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa e terra.
- Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico.
- Controllare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini o persone con problemi fisici, sensoriali, mentali o motori, o con scarsa esperienza o conoscenza, può causare gravi pericoli. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono dare loro istruzioni chiare o supervisionare l'uso dell'apparecchio.

RICETTE

UOVA SO DE CON WURSTEL E ASPARAGI (1 PORZIONE)

1 uovo (rotto in contenitore in alluminio)
1 - 2 asparagi
2 - 3 wurstel da hot-dog
sale e pepe a piacere

Preparazione:
1. Versate l'uovo nel contenitore in alluminio. Aggiungete sale e pepe.
2. Tagliate gli asparagi in pezzetti indicati per essere utilizzati come stuzzichino. Eventualmente potete tagliare leggermente i lati dei wurstel (senza aprirli completamente).
3. Utilizzate il misurino per versare acqua nel recipiente metallico fino ad un livello medio di 4 o 5. Ponete la griglia portauova sulla piastra per la cottura a vapore; ponetevi sopra l'uovo, gli asparagi e i wurstel. Assicuratevi che gli ingredienti non siano troppo vicini ai lati.
4. Chiudete il coperchio saldamente e accendete l'apparecchio.
5. Quando l'apparecchio emette il segnale acustico, portate l'interruttore in posizione OFF. Una volta che il vapore si è ritirato potete rimuovere il coperchio.
6. La pietanza è pronta per essere servita.

BROCCOLI AL VAPORE CON OLIO D'OLIVA E PARMIGIANO

170 grammi di broccoli (1/2 torsolo), privi degli steli duri
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
10 grammi di par Parmigiano Reggiano grattugiato (3 cucchiai)

Tagliate i broccoli a fettine di 4 - 5 cm. Sbucciate i gambi e tagliateli longitudinalmente in bastoncini dello spessore di 1 cm. Utilizzate il misurino per versare l'acqua nel recipiente metallico fino a medium 4 o 5. Cuocete i broccoli a vapore per 5-6 minuti sulla piastra. Passate i broccoli in una terrina ed aggiungete olio, formaggio, sale e pepe.

ASPARAGI CON VINAIGRETTE DI DRAGONCELLO E SHERRY

175 grammi di asparagi di media grandezza, tagliati (1- 2 asparagi)
1 cucchiaino di aceto di sherry
1/2 cucchiaino di scalogno tagliato finemente
1 punta di mostarda Dijon
1 punta di sale
1 pizzico di pepe nero
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1/2 cucchiaio di dragoncello fresco tagliato finemente
1/2 uovo sodo

Utilizzate il misurino per versare l'acqua nel recipiente metallico fino al livello 4 o 5. Cuocete gli asparagi per 3 - 5 minuti (in base allo spessore) sulla piastra in modo che siano “al dente”, quindi passateli in una terrina con acqua fredda per arrestare il processo di cottura. Scolate bene ed asciugate con carta da cucina.

In una terrina mescolate l'aceto, lo scalogno, la mostarda, il sale e il pepe e versate lentamente l'olio, montando con una frusta finché tutti gli ingredienti sono ben amalgamati. Aggiungete il dragoncello.

Passate mezzo uovo sodo in una grattugia grossolana. Versate un cucchiaino di vinaigrette sugli asparagi e disponeteli in un piatto. Versate la salsa restante sugli asparagi e guarnite con l'uovo.

INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO IN SALSA DI POMPELMO E ZENZERO

Insalata
100 grammi di filetto di salmone, eventualmente tagliato in modo da rientrare nella piastra per cottura a vapore
1/4 cucchiaino di cumino macinato
1/2 limone spremuto (circa 1/2 dl)
2 tazzine di verdure in foglia fresche tritate
1/4 avocado, tagliato sottile
1/4 di pompelmo rosa, sbucciato e privo della pelle interna e con fettine separate
taugé lavata accuratamente

Salsa di pompelmo e zenzero
1 1/2 cucchiaino di succo di pompelmo
1/2 cucchiaino di olio d'oliva
1 cucchiaino di aceto di vino bianco
1/4 di cucchiaino di zenzero macinato finemente

Utilizzate il misurino per versare l'acqua nel recipiente metallico fino al livello hard 6 o medium 4. Condite il salmone con sale, pepe, cumino e succo di limone e cuocete il tutto a vapore sulla piastra per circa 6 minuti per parte. Togliete il salmone per 10 minuti dal fuoco per farlo raffreddare. Mescolate gli ingredienti in una piccola terrina.

Disponete il salmone in pezzi grandi con una forchetta. Aggiungete le verdure tagliate ed aggiungete il condimento in modo da coprire completamente le foglie con uno strato sottile. Ponete l'insalata in un piatto. Ponete le fettine di avocado e le parti di pompelmo sul piatto con l'insalata e cospargete il tutto con il condimento. Guarnite con il taugé.

INSALATA DI POLLO AL VAPORE CON SALSA DI SESAMO

Mushi Dori no Gomadare Salad

La salsa di sesamo costituita da brodo di pollo è facile da preparare. Questo tipo di condimento con sesamo (gomadare) è molto utilizzato in Giappone sia per la carne che per le verdure. Questo piatto di pollo può essere servito come antipasto oppure per accompagnare un piatto di pasta fredda.

1 cipollotto
sale e pepe
1/2 cetriolo piccolo
70 grammi di zampe di pollo senza ossa e pelle
1/4 di cucchiaino di sake
1/4 di cucchiaino di olio di sesamo
Un pezzetto di zenzero schiacciato

Per la salsa di sesamo:
1 cucchiaino di succo di brodo di pollo (eventualmente anche acqua)
1 cucchiaio di pasta di sesamo
1/2 cucchiaio di salsa di soia
1/2 cucchiaio di zucchero a velo
1 cucchiaio di aceto di riso
1/4 cucchiaino di pasta di chili o to-ban-jan
1/2 cucchiaio di semi di sesamo macinati grezzi

1/2 cucchiaio di cipollotto tritato finemente
1/2 cucchiaino di zenzero tritato finemente
1/2 cucchiaino di aglio tritato finemente

1. Tagliate i cipollotti finemente in senso diagonale e conservate la parte verde per la preparazione del pollo. Immergete i cipollotti per alcuni minuti in acqua fredda per ridurre il retrogusto amarognolo della cipolla.
2. Cospargete il cetriolo su di un tagliere con un po' di sale e strofinatelo, quindi sciacquatelo. In questo modo l'aroma del cetriolo viene attenuato ed esso assume un bel colore verde. Battete il cetriolo con un pestello (utilizzate una bottiglia qualora il pestello non fosse disponibile) e rompetelo manualmente in modo da creare pezzi disuguali.
3. Utilizzate il misurino per versare l'acqua nel recipiente metallico fino al livello hard 2 o medium 6. Infilate i pezzetti di pollo in uno spiedo e poneteli sulla piastra. Aggiungete sale, pepe e olio ed aggiungetevi sopra la parte verde dei cipollotti e dello zenzero. Cuocete il pollo in modo che resti al dente, quindi toglietelo dal fuoco e fatelo raffreddare. Conservate il brodo del pollo per utilizzarlo nella salsa di sesamo.
4. Togliete il pollo dallo spiedo e ponetelo nel piatto di portata. Aggiungetevi il cetriolo e ponetevi sopra i cipollotti.
5. Mescolate tutti gli ingredienti per la salsa di sesamo in una piccola terrina e versatela sul pollo con il cetriolo.

Nota sugli ingredienti:
Il "gomadare" — che significa "condito con salsa di sesamo" — può essere preparato con pasta di sesamo confezionata o, in modo più tradizionale, macinando semi di sesamo abbrustoliti fino ad ottenere una pasta grezza in un suribachi (setaccio e pestello). Il tahini, una pasta di sesamo greca, è un'ottima alternativa facilmente reperibile, ma essa presenta un gusto leggermente diverso poiché non è prodotta con semi di sesamo abbrustoliti. Un'altra alternativa è costituita dalla pasta di arachidi non dolcificata.

PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER ART. 262008

Läs först instruktionerna noggrant och behåll dem för framtida referens. Kontrollera att spänningen i hemmet är samma som apparatens, vilken måste anslutas till en jordad kontakt.

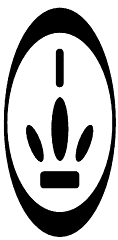
BESKRIVNING

1. Lock
2. Ångplatta
3. Äggställ
4. Bas med värmeplatta
5. Mätbägare
6. AV-knapp
7. PÅ-knapp med indikatorlampa

PRINCESS CLASSIC EGG COOKER &MINI STEAMER har en yta av borstat rostfritt stål.
Den helt automatiska äggkokaren med ångfunktion är lämplig för kokning av upp till 6 ägg åt gången. När de är klara avges en signal, som indikerar detta. Äggkokaren med ångfunktion har även en på-knapp med indikatorlampa, en av-knapp, ett äggställ, en ångplatta, ett genomskinligt lock och en mätbägare.

ANVÄNDA ÄGGKOKAREN

Varning: Var försiktig när du använder äggstickan för att undvika skador! Stick hål i den rundade änden av äggen som ska kokas. Detta förhindrar att äggen spricker. Fyll mätbägaren med vatten upp till markeringen för det antal ägg som du ska koka. Följ också anvisningarna för äggens hårdhet (se mätbägaren). Häll vattnet på äggkokarens värmeplatta. Obs! Skalan gäller för medelstora ägg. Om du vill att äggen ska bli lite hårdare tillsätter du lite mer vatten. Använd lite mindre vatten för mjukare ägg. Experimentera till dess att du kommit fram till vilken mängd vatten som passar dig.
Placera äggstället på äggkokarens botten. Sätt äggen på äggstället och placera sedan det genomskinliga locket på apparaten. Locket har hål, genom vilka ångan som produceras under kokning kan komma ut.
Se till att dessa hål inte tilltäcks!



Sätt kontakten i uttaget och aktivera apparaten med på/av-knappen. Signalen ljuder när allt vatten avdunstat. Stäng då av apparaten. Tag av locket från apparaten (Obs! Locket är hett!). Tag ut äggen medan de ligger på stället med hjälp av handtagen och kyl ned dem snabbt i kallt vatten.
Obs! Låt apparaten kylas ned i 15 minuter innan du använder den igen.

ANVÄNDA ÅNGFUNKTIONEN

Den här apparaten är ideal för äggkokning, men även för ångkokning av mat. Många variationer är tänkbara.

1. Använd mätbägaren och häll vatten på värmeplattan.
2. Placera äggstället och ångplattan på metallbehållaren. Placera ångplattan i mitten av äggstället så att den ligger stadigt.
3. Placera maten som du vill ångkoka på ångplattan.
4. Sätt på det genomskinliga locket på apparaten.

Obs! Om maten är fuktig kan rätten bli vattnig. Se till att maten inte vidrör locket. Om du följer dessa instruktioner kommer din mat att ångkokas perfekt.

Tips för användning av mini-ångkokaren
En av apparatens egenskaper innebär att vattenvolymen under ångning kanske måste fyllas på. Tillsätt aldrig mer vatten än markeringen hård 1 på mätbägaren.

- När du använder ångfunktionen med frusen mat kan tillagningstiden variera beroende på mängden vatten som maten avger. Observera även att ångningstiderna kan variera beroende på volymen på maten i apparaten.
- När mängden mat är liten ska du använda mer vatten; 1-2 graderingar över den rekommenderade mängden.
- Efter tillagningen ska du vänta 15 minuter innan du använder apparaten igen.
- Om du vill avbryta ångningen innan tillagningen slutförts, stänger du av strömmen och väntar på att ångan avtar innan du öppnar locket. Var försiktig, då locket kan vara mycket varmt.

RIKTLINJER FÖR TILLAGNING MED ÅNGKOKAREN

Mat	Vikt per bit (g)	Antal	Vattenvolym (kyld)	Vattenvolym (fryst)
Stora köttbitar	Cirka 135 g	2	Hard 1	x
Medelstora köttbitar	Cirka 65 g	2	Hard 6- medium 2	Hard 1- Hard 2
Små köttbitar	Cirka 35 g	3	Medium 2	Hard 3- Hard 4
Dim sum	Cirka 25 g	8	Hard 6- medium 2	Hard 5- Hard 6

Använd kokade nudlar och dim sum.

RENGÖRING

DRAG FÖRST UT KONTAKTEN UR VÄGGUTTAGET!
Utsidan av basen kan rengöras med en fuktig trasa (sänk aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska). De enskilda delarna kan även torkas rena med en fuktig trasa. Om nödvändigt kan de även rengöras med vatten och tvål.
Tag bort eventuell beläggning från värmeplattan efter varje användning. Om de kvarvarande beläggningarna blir värre kan värmeplattan rengöras med en blandning av 50 % vatten och 50 % vinäger. När du gör detta ska äggstället och locket inte placeras på apparaten. Sätt i kontakten och koka blandning i några minuter. Upprepa några gånger. Rengör sedan värmeplattan ordentligt med vatten.

PRINCESS-TIPS

- Sänk aldrig ned apparatbasen i vatten eller någon annan vätska.
- Tag alltid ur kontakten innan apparaten rengörs eller om något fel uppstår.
- Tilltäck aldrig ånghålen på locket.
- Kom ihåg att ånga kommer att finnas under locket som kommer ut genom hålen.
- Locket blir mycket varmt under ångning. Öppna inte locket förrän du är klar.
- Stäng alltid av apparaten när signalen avges. Om du lämnar signalen på för länge kan den skadas.
- Se till att apparaten har kylts ned fullständigt innan du flyttar den.
- Låt apparaten kylas ned i 15 minuter innan du använder den igen.
- Kanten på insidan och de olika delarna blir mycket varma. Se till att barn inte kan nå den och var även själv försiktig.

- Se till att apparaten inte står för nära bordets eller bänkens kant så att den kan stötas ned. Se även till att sladden inte hänger så att någon kan snubbla över den eller fastna i den.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller om kabeln är skadad. Skicka den istället till vår serviceavdelning.
- Placera inte apparaten på eller direkt bredvid en varm platta eller någon annan värmekälla.
- Apparaten ska anslutas till ett jordat uttag.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Om apparaten används av personer med ett fysiskt, mentalt eller motoriskt funktionshinder eller nedsatt sinnesförmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, kan fara uppstå. Personer som är ansvariga för deras säkerhet ska ge uttryckliga instruktioner eller hålla dem under uppsikt när de använder apparaten.

RECEPT

ÅNGKOKADE ”POCHERADE” ÄGG, KORV OCH SPARRIS (1 PORTION)

1 ägg (knäckt i foliebehållare)
1-2 sparrisstjälkar
2-3 varmkorvar
Salt och peppar enligt tycke och smak

Metod
1. Placera ägget i foliebehållaren. Tillsätt salt och peppar enligt tycke och smak.
2. Skär sparrisen i munsbitar. Skär snitt i korven (utan att skära av den) om du vill.
3. Använd en mätbägare och häll vatten på metallplattan till medium 4 eller 5. Placera äggstället och ångplattan på plats, lägg ägget, sparrisen och korven på den, men inte för nära sidorna.
4. Stäng locket ordentligt och sätt knappen på ON.
5. Så snart signalen avges ställer du omedelbart knappen på OFF. När ångan avtagit tar du bort locket.
6. Rätten är nu färdig att servera.

ÅNGKOKT BROCCOLI MED OLIVOLJA OCH PARMESAN

170 g broccoli (1 stor bit), kassera de hårda stjälkarna
2 teskedar extra-virgine olivolja
10 g fint riven Parmigiano-Reggiano (3 teskedar)

Skär broccolin i 4-5 cm breda bitar. Skala stjälkarna och skär på längden i 1 cm breda bitar.
Använd mätbägaren och häll vatten i metallbehållaren till medium 4 eller 5.
Ångkoka broccolin på ångplattan tills broccolin är färdig i cirka 5 till 6 minuter. För över den till en skål och blanda med olja, ost och salt och peppar enligt tycke och smak.

SPARRIS MED SHERRYVINÄGRETT MED DRAGONSMAK

175 g medelstor sparris, skalad och rengjord (1 till 2)
1 tesked sherryvinäger
1/2 tesked hackad schalottenlök
1 liten klick Dijon-senap
1 nypa salt
1 liten nypa svartpeppar
2 teskedar extra-virgine olivolja
1/2 tesked fint hackad dragon
1/2 stort hårdkokt ägg

Använd mätbägaren och häll vatten i metallbehållaren till medium 3 eller 4. Ångkoka sparrisen till ångplattan tills den precis är färdig, 3 till 5 minuter (beroende på tjockleken) och lägg den sedan i en skål med isvatten för att förhindra kokningen. Låt den droppa av ordentligt och badda den torr med pappershanddukar.

Vispa ihop vinäger, schalottenlök, senap, salt och peppar i en liten skål och tillsätt långsamt olivoljan. Fortsätt vispa tills emulgerad. Vispa ned dragon.

Pressa halva äggen genom en grov sil ned i en skål. Blanda sparris och 1 tesked vinägrett och servera på en tallrik. Ta en sked och häll över resten av dressingen över sparrisen och placera ägg överst.

ÅNGKOKT LAXSALLAD MED GRAPEFRUKT-INGEFÄRA-DRESSING

Sallad
100 g laxfilé, skuren om nödvändigt för att få plats i apparaten
1/4 tesked malen kummin
Saft från 1/2 lime (cirka 1/2 dl)
2 bägare blandade smågrönsaker
1/4 avokado, tunt skuren
1/4 rosa grapefrukt, utan skal och kärnor, delad i klyftor
några böngroddar, ordentligt rengjorda

Grapefrukt-ingefära-dressing
1 1/2 tesked grapefruktsaft
1/2 tesked olivolja
1 tesked vitvinsvinäger
1/4 tesked hackad färsk ingefära

Använd mätbägaren och häll vatten i metallbehållaren till hård 6 eller medium 4. Krydda fisken med salt, peppar, kummin och limesaft och ångkoka på ångplattan tills färdigt, cirka 6 minuter per sida. Låt fisken kallna i 10 minuter. Blanda dressingingredienserna i en liten skål. Använd en gaffel och dela fisken grovt, blanda med grönsaker och lite dressing så att ingredienserna får lite dressing på ytan. Placera salladen på en tallrik. Garnera med avokadoskivor och grapefruktklyftor på varje sallad och häll lite dressing över den. Avsluta med böngroddarna.

ÅNGKOKT KYCKLINGSALLAD MED SESAMSÅS

Mushi Dori no Gomadare-sallad

Det är lätt att tillaga sesamsås med hjälp av den vätska som avsöndras från tillagad kyckling. Den här typen av dressing med sesam (gomadare) är mycket vanlig i det japanska köket och används för både kött och grönsaker. Just den här kycklingrätten är en utmärkt förrätt, men passar också mycket bra med kalla nudlar.

1 vårlök
salt och peppar
1/2 liten gurka
70 g benfria kycklinglår med skinn
1/4 tesked sake
1/4 tesked sesamolja
liten bit krossad ingefära

För sesamsåsen:
1 tesked vätska från den tillagade kycklingen (tillsätt vatten om nödvändigt)
1 matsked sesampasta
1/2 matsked sojasås
1/2 matsked mycket fint socker
1 tesked risvinäger
1/4 tesked chillipasta eller to-ban-jan
1/2 matsked grovt malna sesamfrön
1/2 matsked fint hackad vårlök
1/2 tesked fint hackad ingefära
1/2 tesked fint hackad vitlök

1. Hacka vårlöken fint diagonalt, spara den gröna delen för tillagningen av kycklingen. Lägg i kallt vatten några minuter för att avlägsna lökens beskhet, och lägg sedan vattnet rinna av den och lägg den åt sidan.

2. Lägg gurkan på en skärbräda, salta något och gnugga in saltet och skölj sedan. På så sätt minskas gurkans arom och ger den en fin grön färg. Slå på gurkan med en mortelstöt (om du saknar en mortelstöt kan du använda en flaska) och bryt isär den med händerna i olika stora bitar.
3. Använd mätbägaren och häll vatten i metallbehållaren till hård 2 eller medium 6. Stick grillspett genom kycklingbitarna och placera dem på ångplattan. Tillsätt salt, peppar och olja och placera de gröna bitarna från löken och den krossade ingefäran på kycklingen. Ångkoka kycklingen tills den är klar. Låt den kallna. Behåll vätskan från kycklingen för sesamsåsen.
4. Ta bort grillspetten från kycklingen och placera den på ett serveringsfat. Blanda med gurkan och lägg hackad lök längst upp.
5. Blanda alla ingredienser för sesamsåsen i en liten skål och häll såsen över kycklingen och gurkan.

Information om ingredienserna:
Gomadare – som betyder ”tillagad med sesamsås” – kan tillagas med antingen färdiglagad sesampasta eller genom att mala rostade sesamfrön till en grov pasta i en suribachi (mortel), vilket är det traditionella sättet. Tahini, en grekisk sesampasta, är en rimlig och mer lättillgänglig ersättning, men eftersom den inte är tillverkad av rostad sesam har den en något annan smak. Osötat jordnötssmör är en annan möjlig ersättning.

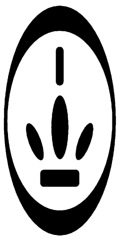
PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER ART. 262008

Læs brugsanvisningen grundigt igennem og gem den, hvis det skulle blive nødvendigt at slå noget op. Kontroller inden tilslutning af apparatet, at dets spænding svarer til boligens spænding, og tilslut kun apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.

BESKRIVELSE
1. Låg
2. Dampplade
3. Æggebakke
4. Basis med kogeplade
5. Målebæger
6. Sluk-afbryder
7. Tænd-afbryder med kontrollampe

PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER er udformet i børstet, rustfri stål. Den fuldautomatiske æggekoger med dampfunktion er egnet til tilberedning af max. 6 æg ad gangen. Når maden er færdig, vil apparatets integrerede signalfunktion gå i gang. Æggekogeren med dampfunktion er udstyret med en Tænd-afbryder med kontrollampe, Sluk-afbryder, æggebakke, dampplade, gennemsigtigt låg samt målebæger.

SÅDAN ANVENDES ÆGGEKOGEREN
Advarsel: Vær forsigtig ved brug af æggeprikkeren for at undgå at komme til skade! Prik et hul på undersiden af de æg, du vil koge. Herved undgår du, at æggene revner. Fyld målebægeret med vand til stregen, der svarer til det antal æg, du vil koge. Vær i den forbindelse opmærksom på, hvor hårdkogte æggene skal være (se målebægeret). Hæld vandet på æggekogerens kogeplade. Bemærkning: målebægerets inddeling er baseret på æg af mellemstørrelse. Hvis du ønsker hårdkogte æg, kan du komme mere vand i, og til blødkogte æg bruger du mindre vand. Prøv dig lidt frem, til du har fundet frem til den passende vandmængde.
Anbring æggebakken i æggekogerens nederste del. Placer æggene i bakken og læg derefter det gennemsigtige låg på apparatet. Låget er forsynet med ventilationshuller, så dampen, der dannes under tilberedningen, kan slippe ud. Dæk derfor ikke disse åbninger til!
Stik stikket i stikkontakten og tænd for apparatet på Tænd/Sluk-afbryderen. Når alt vandet er fordampet, vil du høre et lydsignal. Hvorefter der kan slukkes for apparatet. Tag låget af apparatet (Obs: låget er varmt!). Tag fat i æggebakken ved håndtagene og hold æggene under den kolde vandhane.
Bemærkning: lad apparatet stå og køle af i 15 minutter inden det tages i brug igen.



SÅDAN ANVENDES DAMPFUNKTIONEN
Apparatet kan ikke kun anvendes til at koge æg, men også til at dampe retter. Der er mange variationer mulige.

1. Brug målebægeret til at hælde vand på kogepladen.
2. Anbring æggeholderen på damppladen oven på metalbeholderen.
   Placer damppladen i midten af æggeholderen, så den sidder ordentligt fast.
3. Anbring maden du vil dampe på damppladen.
4. Læg det gennemsigtige låg på apparatet.

NB: hvis maden er fugtig kan retten blive våd. Sørg for, at maden ikke kommer i berøring med låget. Hvis du overholder det, dampes din ret perfekt.

Tips ved anvendelse af dampfunktionen:
Når du anvender denne funktion skal du i nogle tilfælde komme mere vand i end anført.
Se dog til, at du ikke komme mere vand i end ”hård 1”-stregen på målebægeret.
- Når du anvender dampfunktionen ved frosne produkter, afhænger kogetiden af vandmængden der kommer ud af maden. Vær opmærksom på, at damptiden også kan afhænge af mængden af mad du vil dampe.
- Ved en lille mængde af mad bruges der 1-2 streger mere vand end den tilrådede mængde.
- Vent efter madens tilberedning mindst 15 minutter inden apparatet tages i brug igen.
- Hvis du vil stoppe med dampningen inden apparatet er færdigt, skal du slukke for apparatet og vente til dampen er forsvundet inden du åbner låget. Vær forsigtig, låget kan være varmt.

KOGEVEJLEDNING MHT. DAMPFUNKTIONEN

Mad	Vægt	Antal	Mængde af vand (hvis koldt)	Mængde af vand (hvis frosset)
store stykker kød	ca. 135 gram	2	hard 1	x
alm. stykker kød	ca. 65 gram	2	hard 6 – medium 2	hard 1 – hard 2
små stykker kød	ca. 35 gram	3	medium 2	hard 3 – hard 4
dim sum	ca. 25 gram	8	hard 6 – medium 2	hard 5 – hard 6

Brug forkogte nudler og dim sum.

RENGØRING

TAG ALTID FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN!
Soklens yderside kan rengøres med en fugtig klud (må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker). Tilbehørsdelene kan tørres af med en fugtig klud. Ifald det måtte være nødvendigt, kan de også rengøres i varmt sæbevand.
Fjern – hver gang apparatet har været i brug – kalken fra kogepladen. Hvis kalklaget bliver for tykt, kan kogepladen fyldes med en blanding af 50% vand og 50% eddike. Men anbring da ikke æggebakken og låget på apparatet. Stik stikket i stikkontakten og lad blandingen koge i et par minutter. Gentag dette et par gange. Rengør derefter kogepladen grundigt med vand.

PRINCESS-TIPS

- Kom aldrig apparatets sokkel ned i vand eller andre væsker.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring eller ved defekter.
- Dæk aldrig dampåbningerne i låget til.
- Vær opmærksom på at der dannes damp under låget, og at denne slipper ud gennem dampåbningerne.
- Mens dampningen foregår bliver låget varmt, åbn låget ikke inden du er færdig.
- Sluk altid for apparatet når lydsignalet høres. Hvis du venter for længe med at slukke for lydsignalet, kan det blive beskadiget.
- Forsikr dig om, at apparatet er afkølet helt inden du flytter det.
- Lad apparatet stå og køle af i 15 minutter inden det tages i brug igen.
- Indersiden og de forskellige tilbehørsdele bliver meget varme: sørg for, at børn ikke kommer til dem og vær også selv forsigtig.
- Sørg for, at apparatet ikke er anbragt på kanten af et bord eller køkkenbord, så man kan komme til at vælte det ned på gulvet; sørg også for at ledningen ikke er anbragt således, at man kan falde over den eller blive hængende i den.
- Ved beskadigelse af apparatet eller dets ledning, bør dette ikke anvendes mere men sendes til vores tekniske afdeling.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm kogeplade eller lignende.
- Tilslut kun apparatet til en jordforbunden stikkontakt.
- Dette apparat er kun egnet til husholdningsbrug.

- Hold opsyn med børn, så man er sikker på, at de ikke bruger apparatet som legetøj.
- Det kan være farligt at lade børn eller personer med et mentalt eller fysisk handicap eller uden den nødvendige erfaring eller viden anvende apparatet. Den, der har ansvaret for deres sikkerhed, bør først instruere dem i brugen heraf eller altid selv holde tilsyn, når apparatet er i brug.

OPSKRIFTER

DAMPEDE "POCHEREDE" ÆG MED PØLSER OG ASPARGES (1 PORTION)

1 æg (slået ud i en mindre aluminium bakke)
1-2 asparges
2-3 hotdogpølser
salt og peber efter smag

Tilberedning:
1. Slå ægget ud i aluminium bakken. Tilsæt salt og peber.
2. Skær aspargesene i små stykker. Om ønsket kan pølserne skæres ind på siderne (skær dem ikke over).

3. Brug målebægeret til at hælde vand i metalkassen til streg medium 4 eller 5. Anbring æggebakken og damppladen, læg ægget, aspargesene og pølserne herpå. Sørg for, at maden ikke ligger for tæt ved sidekanterne.
4. Luk låget godt og stil afbryderen i TIL-positionen.
5. Så snart lydsignalet høres, stilles afbryderen i OFF-positionen. Når dampen er forsvundet, kan låget tages af.
6. Retten er klar til servering.

DAMPET BROCCOLI MED OLIVENOLIE OG PARMESANOST

170 gram broccoli (1/2 stok), hvoraf de hårde stilke er fjernet
2 teskeer extra vierge olivenolie
10 gram finrevet Parmigiano-Reggiano (3 teskeer)

Skær broccolien i små buketter på 4-5 cm. Skræl stokken og skær den på langs i stænger på 1 cm tykkelse. Brug målebægeret til at hælde vand i metalkassen til streg medium 4 eller 5. Damp broccolien mør i 5-6 minutter på damppladen. Læg broccolien i en skål og kom olie, ost, samt salt og peber over.

ASPARGES MED EN SHERRYDRESSING TILSAT ESTRAGON

175 gram mellemstore asparges, skæret (1-2 asparges)
1 teske sherryeddike
1/2 teske chalotteløg, finhakket
1 knivspids dijonsennep
1 knivspids salt
lidt peber
2 teskeer extra vierge olivenolie
1/2 teske finhakket frisk estragon
1/2 æg, hårdkogt

Brug målebægeret til at hælde vand i metalkassen til streg medium 3 eller 4. Damp aspargesene i 3-5 minutter (afhængig af tykkelsen) "al dente" på damppladen, kom aspargesen efterfølgende i en skål med isvand for at stoppe kogeprocessen. Lad dem dræne og dup dem tørre med køkkenpapir.

Bland eddiken, chalotteløget, senneppen, salt og peber i en mindre skål og tilsæt olien gradvist, mens du pisker med en piskeris indtil alle ingredienser er blandet godt sammen. Tilsæt estragon, mens du pisker.

Lad det halve æg løbe igennem en grov sigte. Tilsæt en halv teske dressing til aspargesene og kom dem på en tallerken. Kom dressingen der er tilbage over aspargesene og pynt med æg.

SALAT AF DAMPET LAKS MED GRAPEFRUGT INGEFÆRDRESSING

Salat
100 gram laksefilet, eventuelt skæret så den passer på damppladen
1/4 teske kværnet spidskommen
Saft af 1/2 lime (ca. 1/2 dl)
2 kopper blandede friske bladgrøntsager
1/4 avocado, skæret i tynde skiver
1/4 rød grapefrugt, hvoraf skræl og hinde er fjernet, og skæret ud i både
enkelte bønnespirer, vasket godt

Grapefrugt-ingefærdressing
1 1/2 teske grapefrugtsaft
1/2 teske olivenolie
1 teske hvidvinsedikke
1/4 teske finhakket frisk ingefær

Brug målebægeret til at hælde vand i metalkassen til streg hård 6 eller medium 4. Krydr fisken med salt, peber, spidskommen og limesaft og damp den, i ca. 6 minutter pr. side, mør på damppladen. Stil fisken 10 minutter andetsteds for at afkøle. Bland ingredienserne i en mindre skål. Fordel fisken med en gaffel i store stykker. Put bladgrønsagerne ind imellem stykkerne og så meget dressing, at det dækker alle bladene. Kom salaten på en mindre tallerken. Kom advocadoskiverne og de stykker grapefrugt oven på tallerken med salaten og kom lidt dressing på. Pynt med bønnespirer.

DAMPET KYLLINGESALAT MED SESAMSOVS

Mushi Dori no Gomadare Salad

Sesamsovs lavet af den kogte kyllings kødsaft kan nemt tilberedes. Denne slags dressing med sesam (gomadare) anvendes ofte i Japan og bruges til både kød og grøntsager. Denne kyllingeret kan udmærket serveres som forret, men er også dejlig med kold pasta.

1 forårsløg
salt og peber
1/2 lille agurk
70 gram kyllingelår uden ben og skind
1/4 teske sake
1/4 teske sesamolie
lille stykke presset ingefær

Til sesamsovsen:
1 teske af den kogte kyllings kødsaft (og eventuelt vand)
1 spiseske sesampasta
1/2 spiseske sojasovs
1/2 spiseske fin sukker
1 teske riseddike
1/4 teske chilipasta eller to-ban-jan
1/2 spiseske groft kværnet sesamfrø
1/2 spiseske finhakket forårsløg
1/2 teske finhakket ingefær
1/2 teske finhakket hvidløg

1. Hak forårsløget skråt og læg de grønne dele til side med henblik på tilberedningen af kyllingen. Læg dem et par minutter i koldt vand for at fjerne den bitre løgsmag.
2. Læg agurken på et skærebræt og drys lidt salt over og smør saltet i agurken, skyl agurken efterfølgende. Dette mindsker agurkens aroma og giver den en flot grøn farve. Slå med en støder på agurken (brug en flaske hvis du ikke har en støder) og bryd den med hænderne i ulige stykker.

3. Brug målebægeret til at hælde vand i metalkassen til streg hård 2 eller medium 6. Kom kyllingestykkerne på et spyd og læg dem på dampppladen. Tilsæt salt, peber og olie og læg forårsløget grønne dele på, samt ingefæren. Damp kyllingen færdig. Stil den andetsteds for at den kan afkøle.
   Gem kyllingens kødsaft til sesamsovsen.
4. Tag kyllingen fra spydet og kom den i en bordskål. Bland agurken i det og kom forårsløget oven på.
5. Bland alle ingredienser til sesamsovsen i en mindre skål og hæld den over kyllingen og agurken.

Bemærkning om ingredienserne:
Gomadare — som betyder "lavet på basis af sesamsovs" — kan laves med færdig købt sesampasta eller på en mere traditionel måde, ved at kværne ristede sesamfrø til en grov pasta i en suribachi (morter og støder). Tahini, en Græsk sesampasta, er en god og let at få alternativ, men har en lidt afvigende smag fordi den ikke er lavet af ristede sesamfrø. En anden alternativ er usødet jordnødsmør.

PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER ART. 262008

Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner, og ta vare på den for senere bruk. Kontroller at nettspenningen hos deg stemmer overens med nettspenningen på apparatet. Koble dette apparatet kun til en jordet stikkontakt.

BESKRIVELSE
1. Lokk
2. Dampplate
3. Eggstativ
4. Basis med kokeplate
5. Målebeger
6. AV-bryter
7. PÅ-bryter med indikatorlys

PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER er utført i børstet rustfritt stål. Denne helautomatiske eggkokeren egner seg for tilberedelse av maksimalt 6 egg av gangen. Når eggene er ferdige, vil den innbygde alarmen på apparatet avgi et signal. Videre er eggkokeren utstyrt med en på-bryter med kontrollys, en av-bryter, et eggstativ, et gjennomsiktig lokk og et målebeger.

BRUKE EGGEKOKEREN
Varsel: Bruk eggprikkeren forsiktig for å unngå skade! Stikk et hull i den butte enden av eggene som skal kokes. Slik unngår du at eggene sprekker. Fyll målebegeret med vann opp til streken med antallet egg du vil koke. Husk å tenke på om du vil ha hard- eller bløtkokte egg (se målebegeret). Hell vannet på eggkokerens kokeplate. Bemerkning: måleinndelningen er beregnet utfra middels store egg. Når du vil ha eggene litt hardere, kan du fylle på litt mer vann, og til bløtere egg bruker du litt mindre vann. Prøv deg frem til du finner den vannmengden som passer best for deg.
Sett eggstativet på eggkokerens understell. Sett eggene i eggstativet og legg deretter det gjennomsiktige lokket på apparatet . Lokket er utstyrt med ventilasjonshull, slik at dampen som oppstår kan sive ut under koketiden. Hold disse åpningene udekket!
Sett støpselet i stikkontakten og slå på apparatet med av/på-bryteren. Når alt vannet har fordampet, vil du høre et summende signal. Slå av apparatet. Ta lokket av apparatet (Husk at lokket er varmt!). Hold fast eggstativet i håndtaket og avkjøl eggene under kaldt vann.
Bemerkning: la apparatet avkjøles i 15 minutter før du bruker det igjen.

BRUKE DAMPFUNKSJONEN
Dette apparatet kan ikke bare brukes til å koke egg, men også til dampkoking av matretter. Mange variasjoner er mulige.

1. Bruk målebegeret til å helle vann på kokeplaten.
2. Sett eggstativet og dampplaten på metallbeholderen. Sett dampplaten i midten av eggstativet slik at den ikke kan løsne.
3. Sett maten som du vil dampkoke på dampplaten.
4. Legg det gjennomsiktige lokket på apparatet.

Merk: hvis ingrediensene er fuktige, kan retten bli vannaktig. Sørg for at maten ikke kan komme i berøring med lokket. Hvis du iakttar disse anbefalingene, vil retten bli perfekt dampkokt.

Tips ved bruk av dampfunksjonen:
Når du bruker denne funksjonen, bør du i noen tilfeller tilsette mer vann enn det som er angitt.
Se til at du ikke tilsetter mer vann enn til “hard 1”-linjen på målebegeret.
- Hvis du bruker dampfunksjonen med dypfryste produkter, vil koketiden være avhengig av vannmengden som kommer ut av ingrediensene. Husk at dampetiden også kan variere alt etter matmengden som du ønsker å dampkoke.
- Ved en liten matmengde må du bruke opptil 1-2 målestreker mer vann enn den anbefalte mengden.
- Vent etter tilberedning av mat minst 15 minutter før du bruker apparatet igjen.
- Hvis du ønsker å holde opp med å dampkoke før apparatet er ferdig, skal du slå av apparatet og vente til dampen har forsvunnet før du åpner lokket. Vær forsiktig, lokket kan være varmt.

KOKEFORSKRIFTER FOR DAMPFUNKSJON

Ingredienser	Vekt	Antall	Vannmengde (hvis avkjølt)	Vannmengde (hvis dypfryst)
store kjøttstykker	ca. 135 gram	2	hard 1	x
middels kjøttstykker	ca. 65 gram	2	hard 6 – medium 2	hard 1 – hard 2
små				
kjøttstykker	ca. 35 gram	3	medium 2	hard 3 – hard 4
dim sum	ca. 25 gram	8	hard 6 – medium 2	hard 5 – hard 6

Bruk forhåndskokte nudler og dim sum.

RENGJØRING

TREKK STØPSELET UT AV STIKKONTAKTEN FØRST!
Fotens utside kan rengjøres med en fuktig klut (dypp den aldri i vann eller annen væske).
De løse delene kan også tørkes med en fuktig klut. Om nødvendig kan de også rengjøres i varmt vann med oppvaskmiddel.
Fjern kalken fra kokeplaten etter hver bruk. Hvis det dannes ytterligere kalkavleiringer, kan du ha en blanding av 50% vann og 50% eddik på kokeplaten. Sett ikke eggstativet og lokket på kabinettet. Sett støpselet i stikkontakten og la blandingen koke et par minutter. Gjenta dette et par ganger. Rengjør deretter kokeplaten grundig med vann.

TIPS FRA PRINCESS

- Dypp aldri eggkokerens fot i vann eller en annen væske.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og ved defekter.
- Dekk aldri til dampåpningen i lokket.
- Husk at det finnes damp under lokket, som siver ut gjennom dampåpningen.
- Lokket blir varmt under dampkokingen. Åpne ikke lokket før du er ferdig.
- Slå av apparatet når du hører summetonen. Hvis du lar summeren avgi lyd for lenge, kan den bli skadet.
- Kontroller at apparatet er helt avkjølt før du flytter det.
- La apparatet avkjøles i 15 minutter før du bruker det på nytt.
- Apparatets innside og diverse løse deler blir svært varme: Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn og vær også forsiktig selv.
- Sørg for at apparatet ikke står så nær kanten av et bord, en kjøkkenbenk eller lignende, at det kan velte. Sørg også for at ledningen ikke henger slik at noen kan snuble i den eller vikle seg inn i den.
- Bruk ikke apparatet hvis selve apparatet eller ledningen er skadet, men send det til vår serviceavdeling.
- Plasser ikke apparatet på eller i nærheten av en varm kokeplate eller lignende.
- Eggkokeren må kun kobles til en jordet stikkontakt.
- Denne eggkokeren er kun beregnet på hjemmebruk.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk av dette apparatet av barn eller personer med et fysisk, sensorisk, mentalt eller motorisk handikapp, eller med manglende erfaring og kunnskap, kan medføre fare. Personer som er ansvarlig for deres sikkerhet bør gi spesifikke instrukser eller overvåke bruken av apparatet.

OPPSKRIFTER

DAMPKOKTE “POSJERTE” EGG MED PØLSER OG ASPARGES (1 PORSJON)

1 egg (hakket i aluminiumskål)
1-2 asparges
2-3 hotdog-pølser
salt og pepper etter smak

Tilberedning:
1. Legg egget i aluminiumskålen. Tilsett salt og pepper.
2. Skjær aspargesene i passe munnfuller spiselige biter. Hvis du ønsker det, kan du lage et lite kutt i pølsene (ikke skjær dem av helt).
3. Bruk målebegeret for å helle vann i metallbeholderen opptil medium 4 eller 5. Plasser eggstativet og dampplaten; sett egget, aspargesene og pølsene på dem. Sørg for at maten ikke ligger for nær kantene.
4. Lukk lokket forsvarlig og sett bryteren i stilling ON (PÅ).
5. Sett bryteren i stilling OFF (AV) så snart du hører summetonen. Når dampen har dunstet bort, kan du ta av lokket.
6. Matretten er klar til servering.

DAMPKOKT BROKKOLI MED OLIVENOLJE OG PARMESANOST

170 gram brokkoli (1/2 kvist), uten harde stilker
2 teskjeer “extra vierge” olivenolje
10 gram finrevet Parmigiano-Reggiano (3 spiseskjeer)

Skjær brokkolien i blomster på 4-5 cm. Skrell stilken og skjær den i lengden til stilker med tykkelse på 1 cm. Bruk målebegeret for å helle vann i metallbeholderen opptil medium 4 eller 5. Dampkok brokkolien på dampplaten i 5-6 minutter til den er mør. Legg brokkolien i en skål og ha på olje, ost, salt og pepper.

ASPARGES MED EN VINAIGRETTE AV ESTRAGON OG SHERRY

175 gram middels store asparges, oppskåret (1-2 asparges)
1 teskje sherryeddik
1/2 teskje finhakket sjalottløk
1 knivsodd Dijon-sennep
1 knivsodd salt
litt svart pepper
2 teskjeer extra vierge olivenolje
1/2 teskje finhakket fersk estragon
1/2 hardkokt egg

Bruk målebegeret for å helle vann i metallbeholderen opptil medium 3 eller 4. Dampkok aspargesene i 3-5 minutter (avhengig av tykkelsen) på dampplaten “al dente” (“klar til bruk”). Leg deretter aspargesene i en skål med isvann for å stanse kokeprosessen. La vannet renne av og legg dem på kjøkkenpapir for å la vannet trekke ut.

Bland eddiken, sjalottløken, sennepen, salt og pepper i en liten skål og hell langsomt oljen i den mens du bruker en visp til alle ingrediensene er blandet godt med hverandre. Tilsett estragonet.

Gni det halve egget gjennom en grov sikt. Tilsett en teskje vinaigrette i aspargesene og leg dem på en bord. Ha den resterende dressingen over aspargesene og pynt med egg.

SALAT AV DAMPKOKT LAKS MED GRAPEFRUKT-INGEFÆRDRESSING

Salat
100 gram laksefilet, eventuelt skåret opp for få plass på dampplaten
1/4 teskje malt karve
Saft av 1/2 lime (ca. 1/2 dl)
2 små kopper blandede ferske bladgrønnsaker
1/4 avokado, tynt skåret
1/4 rosa grapefrukt uten skall og trevler og i separate båter og litt taugé sojabønner, godt vasket

Grapefrukt-ingefærdressing
1 1/2 teskje grapefruktsaft
1/2 teskje olivenolje
1 teskje hvit vineddik
1/4 teskje finhakket fersk ingefær

Bruk målebegeret for å helle vann i metallbeholderen opptil hard 6 eller medium 4. Krydre fisken med salt, pepper, karve og limesaft og dampkok den på dampplaten i ca. 6 minutter pr. side. Sett fisken bort 10 minutter til avkjøling. Bland ingrediensene med hverandre i en liten skål. Fordel fisken i store stykker med en gaffel. Rist inn bladgrønnsakene og så mye av dressingen at alle bladene er lett tildekket. Legg salaten på et lite fat. Legg de avokadoskivene og grapefruktdelene oppå fatet med salat og drypp litt dressing på dem. Garner med sojabønner.

DAMPKOKT KYLLINGSALAT MED SESAMSAUS

Mushi Dori no Gomadare Salad

Sesamsaus som er laget av kjøttsaften av kokt kylling er lett å tilberede. Denne typen dressing med sesam (gomadare) brukes mye i Japan og blir brukt både med kjøtt og grønnsaker.
Denne kyllingretten kan utmerket serveres som forrett, men er også deilig med kald pasta.

1 vårløk
salt og pepper
1/2 liten slangeagurk
70 gram kyllinglår uten ben med skinn
1/4 teskje saké
1/4 teskje sesamolje
1 liten bit flatgjort ingefær

Til sesamsaus:
1 teskje av kjøttsaften fra den kokte kyllingen (og vann, om nødvendig)
1 spiseskje sesampasta
1/2 spiseskje sojasaus
1/2 spiseskje melis
1 teskje riseddik
1/4 teskje chilipasta eller to-ban-jan
1/2 spiseskje grovt malte sesamfrø
1/2 spiseskje finhakket vårløk
1/2 teskje finhakket ingefær
1/2 teskje finhakket knoflook

1. Finhak vårløken i diagonale deler og hold den grønne delen separat for tilberedning av kyllingen. Bløt den et par minutter i kaldt vann for å bli kvitt den beske løksmaken.
2. Strø litt salt på slangeagurken på et skjærebrett og gni den inn, skyll den av deretter. Dette minsker slangeagurkens aroma og gir den en vakker grønnfarge. Bank på slangeagurken med en støter (bruk en flaske hvis du ikke har en støter) og brekk den i deler med hendene slik at delene blir ulike.

3. Bruk målebegeret for å helle vann i metallbeholderen opptil hard 2 eller medium 6. Stikk kyllingdelene på et spidd og legg dem inn på dampplaten. Tilsett salt, pepper og olje og tilsett den grønne delen av vårløken og ingefæren. Dampkok kyllingen til den er mør. Sett den bort til avkjøling. Behold kyllingens kjøttsaft for å bruke den i sesamsausen.
4. Ta kyllingen av spiddet og legg den på et serveringsfat. Bland i slangeagurken og legg vårløken oppå den.
5. Bland alle sesamsausens ingredienser i en liten skål og hell dette over kyllingen med slangeagurken.

Bemerkning om ingrediensene:
Gomadare - noe som betyr "tilberedt med sesamsaus" - kan lages med ferdiglaget sesampasta eller på en mer tradisjonell måte, ved å male ristede sesamfrø til en grov pasta i en morter og støter. Tahini, en gresk sesampasta, er et godt alternativ som kan fås i handelen, men har en litt avvikende smak fordi den ikke er laget av ristede sesamfrø. Et annet alternativ er usøtet peanøttsmør.

PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER ART. 262008

Lue ensimmäiseksi tämä käyttöohje kokonaan läpi ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
Tarkista, että käytettävissäsi oleva verkkojännite on sama kuin laitteeseen merkitty jännite.
Liitä tämä laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.

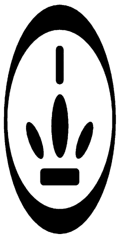
LAITTEEN KUVAUS
1. Kansi
2. Höyrytyslevy
3. Munateline
4. Runko-osa, jossa lämpölevy
5. Mitta-astia
6. Virtakatkaisin
7. Virtakytkin ja virran merkkivalo

PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER on pinnoitteeltaan harjattua, ruostumatonta terästä. Tämä täysautomaattinen höyrytystoiminnolla varustettu munankeitin sopii enintään kuuden munan keittämiseen yhdellä kertaa. Kun munat ovat valmiit, laitteeseen integroidusta summerista kuuluu merkkiääni. Lisäksi höyrytystoiminnolla varustetussa munankeittimessä on virtakytkin ja sen merkkivalo, virtakatkaisin, munateline, höyrytyslevy, läpinäkyvä kansi ja mitta-astia.

EGG COOKERIN KÄYTTÖ
Varoitus: Käsittele munankuoren puhkaisupiikkiä varovasti vammojen välttämiseksi! Pistä reikä keitettävien munien tylppään päähän. Tämä estää munien rikkoutumisen. Täytä mitta-astia vedellä merkkiviivaan asti, joka ilmoittaa keitettävien munien lukumäärän. Ota huomioon myös se, kuinka kovia munia haluat (ks. mitta-astia). Kaada vesi munankeittimen lämpölevylle. Huom.: annetut mitat on tarkoitettu keskikokoisille munille. Jos haluat kovemmaksi keitettyjä munia, lisää hieman vettä, ja löysempiä munia varten käytä vähemmän vettä. Kokeilemalla eri vesimääriä saat toivotun tuloksen. Aseta munateline munankeittimen runko-osalle. Laita munat munatelineeseen ja aseta läpinäkyvä kansi laitteen päälle. Kannessa on ilmareikiä, joista keittämisprosessin aikana syntynyt höyry pääsee haihtumaan. Pidä nämä aukot avoinna!
Liitä pistotulppa pistorasiaan ja käynnistä laite käyttökytkimellä. Kun kaikki vesi on haihtunut, kuuluu summerin merkkiääni. Kytke nyt laite pois toiminnasta. Ota kansi pois laitteesta (Huom.: kansi on kuuma !). Pidä munatelinettä kiinni kädensijoista ja huuhtele munat kylmällä vedellä.
Huom.: anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia ennen kuin käytät sitä uudelleen.

HÖYRYTYSTOIMINNON KÄYTTÖ
Tätä laitetta voidaan käyttää paitsi munien keittämiseen myös ruokien valmistukseen höyryttämällä.
Eri mahdollisuuksia on hyvin paljon.

1. Käytä mitta-astiaa veden kaatamiseen lämpölevylle.
2. Aseta munateline ja höyrytyslevy metalliastialle. Aseta höyrytyslevy munatelineen keskelle niin, että se ei voi liikkua.
3. Aseta höyrytettävä ruoka höyrytyslevylle.
4. Aseta läpinäkyvä kansi laitteen päälle.



Huom.: jos ruoka on kosteaa, ateriasta voi tulla vetinen. Pidä huoli, että ruoka ei joudu kosketuksiin kannen kanssa. Jos noudatat näitä ohjeita, saat ihanteellisesti höyrytetyn aterian.

Höyrytystoiminnon käyttövinkkejä:
Tätä toimintoa käytettäessä on joissakin tapauksissa lisättävä enemmän vettä kuin mitä on ilmoitettu. kuitenkin huomioon, että et lisää enemmän vettä kuin mitta-astian ”hard 1”-merkkiviivaan asti.
- Kun käytät pakastettuja tuotteita höyrytystoiminnolla, kypsennysaika riippuu ruoasta tulevan veden määrästä. Huomaa myös, että höyrytysaika voi vaihdella höyrytettävän ruoan määrästä riippuen.
- Valmistettaessa vain vähäisiä ruokamääriä on käytettävä 1-2 merkkiviivaa enemmän vettä kuin mitä on suositeltu.
- Odota ruoan valmistuttua vähintään 15 minuuttia ennen kuin käytät laitetta uudelleen.
- Jos haluat lopettaa höyryttämisen kesken kaiken, kytke laite pois toiminnasta ja odota, että höyry on haihtunut, ennen kuin avaat kannen. Ole varovainen, sillä kansi voi olla kuuma.

HÖYRYTYSTOIMINNON KYPSYTYSOHJEET

Ruoka	Paino	Luku-määrä	Vesimäärä (mikäli jäähdytetty)	Vesimäärä (mikäli pakastettu)
isot lihapalat	n. 135 g	2	hard 1	x
keskikokoiset lihapalat	n. 65 g	2	hard 6 – medium 2	hard 1 – hard 2
pienet lihapalat	n. 35 g	3	medium 2	hard 3 – hard 4
dim sum	n. 25 g	8	hard 6 – medium 2	hard 5 – hard 6

Käytä esikypsennettyjä nuudeleita ja dim sumia.

PUHDISTUS

IRROTA ENSIN PISTOTULPPA PISTORASIASTA !
Runko-osan ulkopinta voidaan puhdistaa kostealla liinalla (älä upota sitä koskaan veteen tai muuhun nesteeseen).
Irralliset osat voidaan myös puhdistaa kostealla liinalla. Tarvittaessa ne voidaan pestä myös lämpimällä astianpesuainevedellä.
Poista kalkki lämpölevyltä jokaisen käyttökerran jälkeen. Jos kalkkia muodostuu runsaasti, kaada lämpölevylle 50% vettä ja 50% etikkaa sisältävä seos. Älä aseta tällöin munatelinettä ja kantta laitteen runko-osalle. Liitä pistotulppa pistorasiaan ja kiehuta seosta pari minuuttia. Toista tämä pari kertaa. Puhdista lämpölevy lopuksi hyvin vedellä.

PRINCESS-OHJEITA

- Älä koskaan upota laitteen runko-osaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta tai häiriön sattuessa.
- Älä koskaan peitä kannessa olevia höyryaukkoja.
- Muista, että kannen alle muodostuu höyryä, joka haihtuu höyryaukkojen kautta.
- Kansi kuumenee höyryttämisen aikana, älä siis avaa kantta ennen kuin olet valmis.
- Kytke laite aina pois toiminnasta summerin soidessa. Jos annat summerin soida liian kauan, se voi vahingoittua.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt ennen kuin siirrät sitä.
- Anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia ennen uudelleen käyttöä.
- Osien sisäreunat ja eri osat kuumenevat: pidä siis huoli siitä, että lapset eivät pääse laitteen lähelle, ja ole itsekin varovainen.
- Huolehdi siitä, että laite ei ole sijoitettu niin lähelle pöydän, työtason tms. reunaa, että sen voi tönäistä kumoon. Pidä huoli myös siitä, että verkkojohto ei roiku niin että siihen voi kompastua tai takertua.
- Älä käytä laitetta, jos se tai sen verkkojohto on vioittunut, vaan toimita se huoltopalveluumme.
- Älä aseta laitetta kuumalle keittolevylle tms. tai sen lähelle.
- Liitä laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Lapsia on valvottava tarkoin, että he eivät leiki laitteella.
- Jos lapset tai fyysisesti vammaiset, aisti-, kehitys- tai liikuntavammaiset tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai taitoa, käyttävät tätä laitetta, siitä voi olla seurauksena vaaratilanne. Heidän turvallisuudestaan vastuussa olevien henkilöiden on annettava selvät ohjeet tai heidän on valvottava laitteen käyttöä.

RUOKAOHJEITA

HÖYRYTETYT ”UPPO”MUNAT MAKKARAN JA PARSAN KERA (1 ANNOS)

1 muna (rikottuna alumiinikupissa)
1-2 parsaa
2-3 hotdog-makkaraa
suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus:
1. Riko muna alumiinikuppiin. Lisää suola ja pippuri.
2. Leikkaa parsat suupaloiksi. Haluttaessa voi leikata makkarat sivulta hieman auki (ei läpi).
3. Kaada metalliastiaan vesi mitta-astialla, merkkiviivaan medium 4 tai 5. Aseta munateline ja höyrytysritilä paikalleen ja aseta muna, parsat ja makkarat sen päälle. Huolehdi, että ruoka ei ole liian lähellä reunoja.
4. Sulje kansi tiiviisti ja aseta käyttökytkin ON-asentoon.
5. Heti kun summeri soi, aseta kytkin OFF-asentoon. Höyryn haihduttua voit avata kannen.
6. Ruoka on valmis tarjoiltavaksi.

HÖYRYTETTY PARSAKAALI OLIIVIÖLJYN JA PARMESANJUUSTON KERA

170 g parsakaalia (1/2 kaalia), josta on poistettu kovat varret
2 tl Extra neitsytoliiviöljyä
10 g hienoksi raastettua Parmigiano-Reggianoa (3 rkl)

Leikkaa parsakaalin kukinnot 4-5 cm kokoisiksi paloiksi. Kuori varsi ja leikkaa se pituussuunnassa 1 cm paksuiksi suikaleiksi. Kaada metalliastiaan vesi mitta-astialla, merkkiviivaan medium 4 tai 5. Höyrytä parsakaali kypsäksi höyrytysritilällä 5-6 minuuttia. Aseta parsakaali kulhoon, pirskota päälle öljyä ja sirottele juustoa, suolaa ja pippuria.
PARSAA RAKUUNA- JA SHERRY-KASTIKKEELLA

175 g keskisuuria parsoja, palasina (1-2 parsaa)
1 tl sherryetikkaa
1/2 tl salottisipulia, hienonnettuna
1 veitsenkärjellinen Dijon-sinappia
1 veitsenkärjellinen suolaa
1 hyppysellinen mustapippuria
2 tl Extra neitsytoliiviöljyä
1/2 tl hienoksi hakattua tuoretta rakuunaa
1/2 munaa, kovaksi keitettynä

Kaada metalliastiaan vesi mitta-astialla, merkkiviivaan medium 3 tai 4. Höyrytä parsat höyrytysritilällä ”al dente” 3-5 minuuttia (paksuudesta riippuen). Laita parsat sen jälkeen kulhoon, jossa on jääkylmää vettä, kypsymisprosessin lopettamiseksi. Valuta hyvin ja taputtele kuivaksi talouspaperilla.

Sekoita keskenään etikka, salottisipuli, sinappi, suola ja pippuri pienessä kulhossa ja kaada öljy vähitellen joukkoon. Hämmennä sekoittimella kunnes kaikki ainekset ovat sekoittuneet hyvin keskenään. Lisää rakuuna.

Hiero munanpuolikas harvahkon sihdin läpi. Sekoita parsoihin teelusikallinen kastiketta ja aseta ne lautaselle. Lisää loppukastike parsojen päälle ja koristele munalla.

HÖYRYTETTY LOHISALAATTI GREIPPI-INKIVÄÄRIKASTIKKEELLA

Salaatti
100 g lohifileetä, leikattuna höyrytysritilälle sopivaksi
1/4 tl jauhettua kuminaa
1/2 limetin mehu (n. 1/2 dl)
2 kupillista sekoitettuja tuoreita lehtivihanneksia
1/4 avokadoa, ohueksi leikattuna
1/4 verigreippiä, kuorittuna, kalvot poistettuna ja paloiteltuna
hieman mungopavun ituja, hyvin pestyinä

Greippi-inkivääärikastike
1 1/2 tl greippimehua
1/2 tl oliiviöljyä
1 tl valkoviinietikkaa
1/4 tl hienoksi hakattua tuoretta inkivääriä

Kaada metalliastiaan vesi mitta-astialla, merkkiviivaan hard 6 tai medium 4. Mausta kala suolalla, pippurilla, kuminalla ja limettimehulla ja höyrytä se höyrytysritilällä kypsäksi noin 6 minuuttia kummaltakin puolelta. Aseta kala 10 minuutiksi sivuun jäähtymään. Sekoita kastikeainekset keskenään pienessä kulhossa. Paloittele kala haarukalla epätasaisiksi paloiksi. Ravista lehtivihannekset joukkoon ja lisää kastiketta sen verran, että sitä on myös lehdillä. Aseta salaatti lautaselle. Asettele avokadoviipaleet ja greippipalaset salaatille ja pirskota päälle hieman kastiketta. Koristele mungopavun iduilla.

HÖYRYTETTY KANASALAATTI SEESAMKASTIKKEEN KERA

Mushi Dori no Gomadare Salad

Keitetyn kanan liemestä valmistettu seesamkastike on helppo valmistaa. Tätä seesamkastiketta (gomadare) käytetään paljon Japanissa sekä lihan että vihannesten kanssa. Tätä kanaruokaa voidaan erittäin hyvin tarjoilla eturuokana, mutta se on hyvin herkullista myös kylmän pastan kanssa.

1 kevätsipuli
suolaa ja pippuria
1/2 pientä kurkkua
70 g kanankoipea + nahkaa, ilman luuta
1/4 tl sakea
1/4 tl seesamöljyä
palanen litistettyä inkivääriä

Seesamkastikkeen valmistus:
1 tl keitettyä kanalientä (tarvittaessa myös vettä)
1 rkl seesamtahnaa
1/2 rkl soijakastiketta
1/2 rkl hienoa sokeria
1 tl riisietikkaa
1/4 tl chilitahnaa tai to-ban-jania
1/2 rkl karkeaksi jauhettuja seesaminsiemeniä
1/2 rkl hienoksi hakattua kevätsipulia
1/2 tl hienoksi hakattua inkivääriä
1/2 tl hienoksi hakattua valkosipulia

1. Leikkaa kevätsipuli vinottain pieniksi kappaleiksi ja säilytä vihreä osa erikseen kanan valmistusta varten. Liota sitä pari minuuttia kylmässä vedessä kitkerän sipulinmaun poistamiseksi.
2. Sirottele kurkulle leikkuulaudan päällä hieman suolaa ja hiero sitä pintaan. Huuhtele kurkku. Tämä vähentää kurkun aromia ja antaa sille kauniin vihreän värin. Lyö kurkkua survimella (käytä pulloa, ellei sinulla ole survinta) ja katkaise kurkusta käsin erikokoisia palasia.

3. Kaada metalliastiaan vesi mitta-astialla, merkkiviivaan hard 2 tai medium 6. Pistele kanapalat vartaaseen ja aseta se höyrytysritilälle. Lisää suola, pippuri ja öljy ja asettele päälle kevätsipulin vihreä osa ja inkivääri. Höyrytä kana kypsäksi ja aseta se sivuun jäähtymään. Säilytä kanaliemi seesamkastikkeessa käytettäväksi.
4. Irrota kana vartaalta ja aseta palat tarjoiluvadille. Sekoita kurkku joukkoon ja aseta kevätsipuli päällimmäiseksi.
5. Sekoita kaikki seesamkastikkeen ainekset pienessä kulhossa ja kaada kastike kana-kurkkuseoksen päälle.

Aineksia koskeva huomautus:
Gomadare – joka tarkoittaa ”valmistettu seesamkastikkeen kanssa” – voidaan tehdä valmiista seesamtahnasta tai perinteisemmin jauhamalla paahdetut seesaminsiemenet karkeaksi tahnaksi suribachissa (huhmare ja survin). Tahini, kreikkalainen seesamtahna, on hyvä ja helposti saatavilla oleva vaihtoehto, mutta se on maultaan hieman erilainen, koska se ei ole valmistettu paahdetuista seesaminsiemenistä. Toinen vaihtoehto on käyttää makeuttamatonta maapähkinävoita.

PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER ART. 262008

Leia primeiro as instruções e conserve-as para as poder eventualmente voltar a consultar mais tarde. Verifique se a corrente eléctrica em casa corresponde à do aparelho. Ligue este aparelho unicamente a uma tomada de corrente residual.

DESCRIÇÃO

1. Tampa
2. Chapa para vapor
3. Grelha para colocar os ovos
4. Base com chapa quente
5. Copo de medição
6. Panela do arroz
7. Interruptor de ligar ON com luz de aviso

A PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER é fabricada em aço inoxidável escovado. Esta máquina de cozer ovos com função de vapor, totalmente automática, foi concebida para cozer no máximo 6 ovos de cada vez. Quando os ovos estiverem cozidos, o aparelho começa a tocar graças ao alarme incorporado. A máquina de cozer ovos com função de vapor inclui igualmente um interruptor para ligar (on) o aparelho com lâmpada de aviso, um interruptor para desligar (off), uma grelha para colocar os ovos, uma chapa para cozer a vapor, uma tampa transparente, 2 tabuleiros para ovos, uma panela o arroz e um copo de medição.

COMO UTILIZAR A MÁQUINA DE COZER OVOS

Aviso: Recomendamos-lhe que utilize o picador de ovos com cuidado, para evitar o risco de ferimentos! Faça um orifício no lado achatado dos ovos que pretende cozer para evitar que estalem durante a cozedura. Encha o copo de medição com água até à risca que corresponde à quantidade de ovos que vai cozer. Tenha também em conta o grau de dureza dos ovos (consulte o copo de medição). Despeje a água sobre a chapa de cozedura do aparelho. Nota: as medidas correspondem a ovos de tamanho médio.
Se desejar que os ovos fiquem mais duros, pode adicionar mais água, se quiser que os ovos fiquem mais moles utilize menos água. Para tal, deve experimentar até saber qual a quantidade ideal de água a utilizar. Coloque a grelha sobre a base da máquina de cozer ovos. Coloque os ovos na grelha e em seguida coloque a tampa transparente sobre o aparelho. A tampa tem orifícios de ventilação para deixar sair o vapor durante o processo de cozedura. Mantenha estes orifícios desobstruídos!
Ligue a ficha à corrente e em seguida ligue o aparelho usando para tal efeito o interruptor respectivo. Quando a água tiver evaporado, o alarme começa a tocar. Desligue então o aparelho. Retire a tampa (Atenção: a tampa está quente!). Segure na grelha pelas asas e deixe arrefecer os ovos à torneira com água fria.
Aviso: deixe arrefecer o aparelho pelo menos 15 minutos antes de o voltar a utilizar.

COMO UTILIZAR A FUNÇÃO DE VAPOR

Este aparelho não só é indicado para cozer ovos, como também para cozer alimentos em vapor. É possível efectuar várias combinações.

1. Com a ajuda do copo de medição, despeje a água sobre a chapa de cozedura do aparelho.
2. Coloque a grelha para colocar ovos e a chapa de vapor dentro da panela de metal. Coloque a chapa de vapor no meio da grelha para colocar ovos de forma a poder deslocá-la.
3. Em seguida, coloque os alimentos que deseja cozinhar em cima da placa de vapor.
4. Coloque a tampa de vidro sobre o aparelho.

Nota: se os alimentos estiverem húmidos, o prato pode criar água. Certifique-se de que o alimento não toca na tampa. Se seguir estas instruções o resultado será uma cozedura perfeita.

Sugestões para a utilização do mini cozedor a vapor
Uma das características deste aparelho é que o volume da água pode ter de ser aumentado durante a cozedura a vapor. Nunca adicione mais água do que a risca hard 1 no copo de medição.
- Ao utilizar a função de vapor para cozinhar alimentos congelados, o tempo de cozedura pode variar em função da quantidade de água que estes largam. Tenha também em consideração que o tempo de cozedura pode variar consoante o volume de alimentos no aparelho.
- Quando o volume de alimentos é reduzido, aumente a quantidade de água para 1-2 riscas acima do valor indicado. Deixe arrefecer o aparelho pelo menos 15 minutos antes de o voltar a utilizar. Se interromper o processo de cozedura a vapor, desligue o aparelho e aguarde até que o vapor se dissipe, antes de abrir a tampa. Tenha cuidado, a tampa pode estar muito quente.

ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR COM A FUNÇÃO DE VAPOR

Item	Peso por item (g)	Número	Volume de água (fresca)	Volume de água (congelada)
Grandes porções de carne	Cerca 135g	2	Hard 1	x
Porções médias de carne	Cerca 65g	2	Hard 6- medium 2	Hard 1- Hard 2
Pequenas porções de carne	Cerca 35g	3	Medium 2	Hard 3- Hard 4
Dim sum	Cerca 25g	8	Hard 6- medium 2	Hard 5- Hard 6

Por favor utilize noodles e dim sum.

LIMPEZA

RETIRE PRIMEIRO A FICHA DA CORRENTE!
O exterior da base pode ser limpo com um pano húmido (nunca deve mergulhar a base em água ou em qualquer outro líquido). As restantes peças podem ser igualmente limpas com um pano húmido. Se for necessário pode também lavá-las em água tépida com detergente.
Retire após cada utilização o calcário existente na chapa de cozedura. Se a camada de calcário for mais densa pode encher a chapa com uma mistura de 50% de água e 50% de vinagre. Neste caso, não deve colocar a grelha e a tampa sobre o aparelho. Ligue a tomada à corrente e deixe cozer esta mistura durante alguns minutos. Pode repetir esta operação várias vezes se o desejar. Lave muito bem em seguida a chapa de cozedura com água.

SUGESTÕES DA PRINCESS

- Nunca deve mergulhar a máquina de cozer ovos em água ou em qualquer outro líquido.
- Retire sempre a ficha da corrente antes de a limpar ou em caso de avaria.
- Nunca deve cobrir os orifícios de saída do vapor da tampa.
- Deve ter em conta que existe vapor por debaixo da tampa que sai através do orifício respectivo.
- As tampas aquecem muito durante a cozedura. Não abra a tampa antes de ter terminado.
- Desligue sempre o aparelho quando o alarme toca. Se deixar o alarme a tocar durante muito tempo, este pode danificar-se.
- Certifique-se de que o aparelho arrefeceu por completo antes de o movimentar.
- Deixe arrefecer o aparelho pelo menos 15 minutos antes de o voltar a utilizar.
- O interior do aparelho e as diversas peças aquecem muito. Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças e tenha você mesmo cuidado.
- Certifique-se que o aparelho não se encontra colocado perto da berma de uma mesa, bancada, etc., de forma a que alguém possa lhe dar um encontrão. Não deixe o fio pendurado de maneira a que alguém possa tropeçar nele ou ficar preso no mesmo.
- Não deve utilizar o aparelho quando estiver avariado ou o cabo de alimentação estiver danificado, devendo enviá-lo para os nossos serviços de assistência.
- Não coloque o aparelho sobre, ou perto de uma chapa de fogão quente, etc.
- Ligue a máquina de cozer ovos unicamente a uma tomada de corrente residual.

- Esta máquina de cozer ovos foi unicamente concebida para o uso doméstico.
- Deve vigiar as crianças para se assegurar que não brincam com o aparelho.
- O uso deste aparelho por crianças ou pessoas com deficiências físicas, sensoriais, mentais ou motoras, ou com falta de experiência ou conhecimentos pode provocar a ocorrência de riscos. As pessoas responsáveis pela sua segurança deverão receber instruções explícitas, ou então manter a vigilância enquanto o aparelho for utilizado.

RECEITAS

OVO "ESCALFADO", SALSICHA E ESPARGOS (1 PORÇÃO)

1 ovo (partido para dentro do recipiente de alumínio)
1-2 pés de espargo
2-3 salsichas para cachorro
Sal e pimenta para temperar

Preparação
1. Transfira o ovo para o recipiente de alumínio Tempere com sal e pimenta.
2. Corte os espargos em bocadinhos pequenos. Corte os lados da salsicha (sem cortá-la ao meio), se desejar.
3. Com a ajuda do copo de medição, despeje água para a chapa de metal até à medida médio 4 ou 5. De seguida coloque a grelha para os ovos e a chapa de vapor no sitio; coloque os ovos, os espargos e a salsicha em cima, mas não os aproxime muito das paredes do aparelho.
4. Feche bem a tampa e coloque o interruptor na posição ON.
5. Coloque o interruptor na posição OFF assim que o alarme tocar. Aguarde até que o vapor dissipe para retirar a tampa.
6. O seu prato está pronto a servir.

BRÓCOLOS COZIDOS EM VAPOR COM AZEITE E PARMESÃO

170g brócolos (1 molho grande), sem os pés
2 colher de chá de azeite virgem extra
10g Parmigiano-Reggiano ralado (3 colheres de sopa)

Corte os bróculos em florinhas com 4-5 cm de largura. Descasque os pés e corte em tiras de 1 cm de largura.
Com a ajuda do copo de medição, despeje a água no aparelho até à medida médio 4 ou 5.
Coza os brócolos na chapa de vapor até que estes fiquem tenros, durante cerca de 5 ou 6 minutos.
Retire os brócolos para uma taça e adicione óleo, queijo e tempere com sal e pimenta a gosto.

ESPARGOS COM VINAGRETE DE ESTRAGÃO E JEREZ

175g de espargos médios, arranjados (1 ou 2)
1 colher de chá de vinagre de Jerez
1/2 colher de chá de chalota picada
1 pouco de mostarda Dijon
1 pitada de sal
1 pequena pitada de pimenta preta
2 colheres de chá de azeite virgem extra
1/2 colher de chá de estragão fresco cortado
1/2 ovo grande, bem cozido

Com a ajuda do copo de medição, despeje a água no aparelho até à medida médio 3 ou 4. Coza os espargos na chapa de vapor até ficarem tenros, entre 3 a 5 minutos (dependendo da grossura destes). Retire os espargos para uma taça com água fria para parar a cozedura. Escorra a água e seque com papel de cozinha.

Bata o vinagre, a chalota, a mostarda, o sal e a pimenta numa pequena tigela e adicione óleo lentamente, batendo até obter uma mistura homogénea. Adicione o estragão.

Passe o ovo por uma peneira grossa. Acrescente os espargos com um colher de chá de vinagrete e sirva num prato. Coloque o molho remanescente sobre os espargos e cubra com ovo.

SALADA DE SALMÃO COZIDO EM VAPOR COM MOLHO DE TORANJA-GENGIBRE

Salada
100 g filete de salmão, caso seja necessário, corte para caber no aparelho
1/4 colher de chá de cominhos moídos
Sumo de 1/2 limão (cerca de 1/2 dl)
2 chávenas de legumes baby variados
1/4 abacate, cortado em fatias finas
1/4 toranja rosada, sem pele nem caroços, aos gomos
alguns rebentos de soja, bem lavados

Molho de Toranja-Gengibre
1 1/2 colher de chá de sumo de toranja
1/2 colher de chá de azeite
1 colher de chá de vinagre de vinho branco
1/4 colher de chá de gengibre fresco picado

Com a ajuda do copo de medição, despeje a água no aparelho até à medida hard 6 ou médio 4. Tempere o peixe com sal, pimenta, cominhos e sumo de limão e coza na chapa de vapor durante cerca de 6 minutos de cada lado. Retire e deixe arrefecer durante 10 minutos. Misture os ingredientes do molho numa pequena taça. Com um garfo, esmague o peixe; junte com os legumes e com molho suficiente para cobrir as folhas. Coloque a salada num prato. Coloque as fatias de abacate e os gomos de toranja em cima da saladas e salpique ligeiramente com o molho. Coloque os rebentos de soja por cima.

SALADA DE FRANGO COZIDO EM VAPOR COM MOLHO DE SÉSAMO

Mushi Dori no Salada Gomadare

Os molhos de sésamo são muito fáceis de preparar utilizando os sumos do frango cozinhado. Este género de molho com sésamo (gomadare) é muito comum na cozinha Japonesa e é utilizado tanto com carne, como com vegetais. Este prato de frango em particular é um excelente aperitivo, mas combina igualmente bem com noodles frias.

1 cebolinha
sal e pimenta
1/2 pepino pequeno
70 g de frango desossado, coxas com pele
1/4 colher de chá de sake
1/4 colher de chá de óleo de sésamo
pequeno pedaço de gengibre triturado

Para o molho de Sésamo:
1 colher de chá de líquido dos sumos do frango cozinhado (e, caso necessário, água)
1 colher de sopa de pasta de sésamo
1/2 colher de sopa de molho de soja
1/2 colher de sopa de açúcar fino
1 colher de chá de vinagre de arroz
1/4 colher de chá de pasta de chili ou to-ban-jan
1/2 colher de sopa de sementes de sésamo moídas
1/2 colher de sopa de cebolinhas às tiras
1/2 colher de chá de gengibre picado
1/2 colher de chá de alho picado

1. Pique a cebolinha na diagonal e guarde a parte verde para cozinhar o frango. Mergulhe a cebola em água fria durante uns minutos para remover a acidez. Escorra-a e coloque de lado para usar mais tarde na cozedura.
2. Numa tábua de cozinha, espalhe os pepinos com uma pitada de sal e esfregue. Passe por água. Desta forma está a suavizar o aroma do pepino e acentua a sua cor verde. Esmague os pepinos com um pilão (se não tiver um pilão pode usar uma garrafa) e parta-o com as mãos em partes desiguais.

3. Com a ajuda do copo de medição, encha o recipiente com água até à medida hard 2 ou médio 6. Introduza a carne num espeto e coloque-a na chapa de vapor. Tempere com sal e pimenta e de seguida coloque a parte verde da cebola e o gengibre triturado por cima. Cozinhe a galinha em vapor. Deixe arrefecer. Guarde o sumo da galinha para utilizar no molho de sésamo.
4. Retire a galinha do espeto e coloque num prato. Adicione o pepino e ponha a cebola picada por cima.
5. Misture todos os ingredientes para o molho de sésamo numa pequena taça e deite por cima da galinha e do pepino.

Sobre os ingredientes:
Gomadare - significa "acompanhado com molho de sésamo" - pode ser preparado com pasta de sésamo já pronta ou, para ser mais tradicional, pode ser preparado com um suribachi (pilão e almofariz), moendo as sementes de sésamo torradas até se obter uma pasta irregular. Tahini, um tipo de pasta de sésamo grega, é um substituto simples e facilmente disponível, mas uma vez que não é feito a partir de sementes de sésamo torradas, o sabor é ligeiramente diferente. Outro substituto possível é a manteiga de amendoim sem açúcar.

PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER ART. 262008

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες και κρατήστε τις για μελλοντική χρήση. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου στο σπίτι σας είναι ίδια με εκείνη της συσκευής. Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με γειωμένη πρίζα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
1. Καπάκι
2. Πλάκα ατμού
3. Θήκη αυγών
4. Βάση με θερμαινόμενη πλάκα
5. Μεζούρα
6. Διακόπτης θέσης εκτός λειτουργίας
7. Διακόπτης θέσης εντός λειτουργίας με ενδεικτική λυχνία

Ο ΜΑΓΕΙΡΑΣ ΑΥΓΩΝ PRINCESS CLASSICME ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΤΜΟΥ MINI STEAMER διαθέτει φινίρισμα από ανοξείδωτο χάλυβα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον πλήρως αυτόματος μάγειρα αυγών για να βράσετε έως και 6 αυγά παράλληλα. Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, θα ηχήσει ο ενσωματωμένος βομβητής. Ο μάγειρας αυγών διαθέτει διακόπτη θέσης εντός λειτουργίας και ενδεικτική λυχνία, διακόπτη θέσης εκτός λειτουργίας θήκη για τα αυγά, πλάκα ατμού, διαφανές καπάκι και μεζούρα.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ ΑΥΓΩΝ
Ανοίξτε μία τρύπα σε κάθε στρογγυλό άκρο των αυγών που θα βράσετε. Έτσι τα αυγά δεν θα ραγίσουν κατά το βράσιμο. Γεμίστε τη μεζούρα με νερό έως την ένδειξη που αντιστοιχεί στον αριθμό αυγών που θα βράσετε. Μπορείτε να διαλέξετε επίσης την κατάλληλη ένδειξη για να επιλέξετε πόσο σφιχτά θέλετε να είναι τα αυγά σας (δείτε τη μεζούρα). Ρίξτε νερό στη θερμή πλάκα της συσκευής. Σημείωση: οι μετρήσεις αφορούν αυγά μεσαίου μεγέθους. Εάν θέλετε τα αυγά σας λίγο πιο σφιχτά προσθέστε λίγο περισσότερο νερό. Για λιγότερο σφιχτά αυγά χρησιμοποιήστε λιγότερο νερό. Πειραματιστείτε έως ότου βρείτε την ιδανική ποσότητα νερού για το πόσο σφιχτά θέλετε τα αυγά σας.
Βάλτε τη θήκη των αυγών στο κάτω μέρος της συσκευής. Βάλτε τα αυγά στη θήκη και τοποθετήστε το διαφανές καπάκι. Το καπάκι έχει τρύπες για να ελευθερώνεται ο ατμός που παράγεται κατά το βράσιμο των αυγών. Μην καλύπτετε ποτέ αυτές τις τρύπες!
Βάλτε το φις στην πρίζα και θέστε τη συσκευή εντός λειτουργίας από τον διακόπτη θέσης εντός λειτουργίας. Μόλις εξατμιστεί όλο το νερό θα ακουστεί ο βομβητής. Θέστε τη συσκευή εντός λειτουργίας. Βγάλτε το καπάκι (Σημείωση: το καπάκι θα καίει!). Βγάλτε τα αυγά από τη θήκη χρησιμοποιώντας τις λαβές και κρυώστε τα γρήγορα με κρύο νερό.
Σημείωση: Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 15 λεπτά πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΤΜΟΥ
Εκτός από το βράσιμο αυγών, με τη συσκευή αυτή μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε στον ατμό. Υπάρχουν πολλές επιλογές.

Χρησιμοποιώντας τη μεζούρα ρίξτε νερό στη θερμή πλάκα.
Τοποθετήστε τη θήκη αυγών και την πλάκα ατμού στο μεταλλικό δοχείο. Τοποθετήστε την πλάκα ατμού στο κέντρο της θήκης αυγών ώστε να μην μπορεί να φύγει από τη θέση της.
Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε στον ατμό επάνω στην πλάκα ατμού.
Τοποθετήστε το διάφανο καπάκι πάνω στη συσκευή.

Σημείωση: εάν το φαγητό είναι υγρό, ενδέχεται να γίνει νερουλό. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό δεν αγγίζει το καπάκι. Εάν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες, το φαγητό σας θα μαγειρευτεί τέλεια στον ατμό.

Συμβουλές για τη χρήση του μίνι ατμομάγειρα
Ένα από τα χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής είναι ότι όταν μαγειρεύετε στον ατμό ενδέχεται να χρειαστεί μεγαλύτερη ποσότητα νερού. Ποτέ μην προσθέτετε νερό επάνω από την ένδειξη «hard 1» της μεζούρας.
Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεψυγμένα τρόφιμα, ο χρόνος μαγειρέματος ποικίλει αναλόγως του νερού που ελευθερώνουν τα τρόφιμα. Επίσης, επισημαίνεται ότι ο χρόνος μαγειρέματος στον ατμό εξαρτάται από τον όγκο του φαγητού που μαγειρεύεται.
Όταν το φαγητό είναι λίγο, αυξήστε την ποσότητα του νερού 1-2 γραμμές πάνω από τη συνιστώμενη.
Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, περιμένετε 15 λεπτά πριν να χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή.
Εάν σταματήσετε τη συσκευή πριν να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, κλείστε τη συσκευή και περιμένετε να μειωθεί ο ατμός πριν ανοίξετε το καπάκι.
Προσοχή το καπάκι μπορεί να καίει πολύ.

Οδηγίες για το μαγείρεμα στον ατμό

Τεμάχιο τροφίμου	Βάρος ανά τεμάχιο (γρ.)	Αριθμός	Όγκος νερού (κρύα τρόφιμα)	Όγκος νερού (κατεψυγμένα τρόφιμα)
Μεγάλα κομμάτια κρέατος	Περίπου 135 γρ.	2	Hard 1	x
Μεσαία κομμάτια κρέατος	Περίπου 65 γρ.	2	Hard 6- medium 2	Hard 1- Hard 2
Μικρά κομμάτια κρέατος	Περίπου 35 γρ.	3	Medium 2	Hard 3- Hard 4
Dim sum	Περίπου 25 γρ.	8	Hard 6- medium 2	Hard 5- Hard 6

Χρησιμοποιήστε μαγειρεμένο φιδέ και dim sum.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
ΠΡΩΤΑ ΒΓΑΛΤΕ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ!
Μπορείτε να καθαρίσετε την εξωτερική επιφάνεια της βάσης με ένα υγρό πανί (ποτέ μην βυθίζετε τη βάση σε νερό ή άλλο υγρό).
Μπορείτε να καθαρίσετε τα διάφορα εξαρτήματα με ένα υγρό πανί. Εάν χρειάζεται μπορείτε να τα πλύνετε με νερό και απορρυπαντικό.
Πριν από κάθε χρήση αφαιρέστε τυχόν άλατα από τη θερμή πλάκα. Εάν τα άλατα στη θερμή πλάκα είναι επίμονα μπορείτε να τα καθαρίσετε με μίγμα 50% νερό και 50% ξίδι. Αφού τοποθετήσετε το μίγμα στη συσκευή μην τοποθετήσετε τη θήκη αυγών και το καπάκι. Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα και βράστε το μίγμα για λίγα λεπτά. Επαναλάβετε τη διαδικασία λίγες φορές. Έπειτα καθαρίστε πλήρως τη θερμή πλάκα με νερό.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ PRINCESS
Ποτέ μη βυθίζετε τη βάση της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό.
Πάντα βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό ή σε περίπτωση βλάβης.
Ποτέ μην καλύπτετε τις τρύπες στο καπάκι.
Μην ξεχνάτε ότι οι τρύπες αυτές υπάρχουν για την έξοδο του ατμού από το εσωτερικό της συσκευής.
Όταν μαγειρεύετε στον ατμό το καπάκι καίει πολύ. Μην ανοίγετε το καπάκι εάν δεν έχει ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
Πάντα να κλείνετε τη συσκευή όταν ακούτε το βομβητή. Εάν αφήσετε τον βομβητή ενεργοποιημένο για πολύ μεγάλο διάστημα, ενδέχεται να υποστεί βλάβη.
Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πλήρως πριν να τη μετακινήσετε.
Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 15 λεπτά πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά.
Το εσωτερικό των διαφόρων εξαρτημάτων ενδέχεται να είναι πολύ ζεστό. Μην τα αγγίζετε και διατηρήστε τα μακριά από τα παιδιά.
Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν βρίσκεται πολύ κοντά στην άκρη του τραπεζιού, της επιφάνειας εργασίας κλπ. ώστε να υπάρχει κίνδυνος να πέσει κατά λάθος. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται ή να ακουμπά στο πάτωμα, γιατί μπορεί κάποιος να μπλεχτεί ή να πέσει.
Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν παρουσιάζει βλάβη ή εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο. Σε περίπτωση βλάβης στείλτε τη συσκευή στο τμήμα σέρβις της εταιρίας μας.
Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή πολύ κοντά σε ζεστά μάτια κουζίνας ή άλλες πηγές θερμότητας.
Η συσκευή μπορεί να συνδεθεί με γειωμένη πρίζα.
Η συσκευή προορίζεται για συνήθη οικιακή χρήση.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Αυγά ποσέ, λουκάνικα και σπαράγγια στον ατμό (1 μερίδα)

1 αυγό (σπασμένο στη θήκη από αλουμινόχαρτο)
1-2 σπαράγγια
2-3 λουκάνικα hotdog
Αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση
Τοποθετήστε το αυγό στη θήκη από αλουμινόχαρτο. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι
Κόψτε τα σπαράγγια σε μικρά κομμάτια. Σχίστε τα λουκάνικα μόνο στα δύο άκρα τους εάν θέλετε.
Χρησιμοποιώντας μεζούρα ρίξτε νερό στη μεταλλική πλάκα έως την ένδειξη «medium 4» ή «medium 5».
Τοποθετήστε τη θήκη αυγών και την πλάκα ατμού, βάλτε το αυγό, τα σπαράγγια και τα λουκάνικα επάνω αλλά όχι πολύ κοντά στα πλαϊνά της συσκευής.
Κλείστε καλά το καπάκι και θέστε τον διακόπτη στη θέση ON.
Μόλις ακούσετε τον βομβητή, αμέσως θέστε τον διακόπτη στη θέση OFF. Μόλις μειωθεί ο ατμός, αφαιρέστε το καπάκι.
Το φαγητό είναι έτοιμο για σερβίρισμα.

ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

170 γρ. μπρόκολο (1 μεγάλο στέλεχος), αφαιρέστε το σκληρό τμήμα του στελέχους
2 κουταλάκια του γλυκού έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
10 γρ. ψιλοτριμμένη παρμεζάνα (3 κουταλιές της σούπας)

Κόψτε το μπρόκολο σε κομμάτια πλάτους 4-5 εκατοστών. Ξεφλουδίστε το στέλεχος και κόψτε κατά μήκος σε μπαστουνάκια ενός εκατοστού.
Χρησιμοποιώντας τη μεζούρα γεμίστε με νερό το μεταλλικό δοχείο έως την ένδειξη «medium 4» ή «medium 5».
Μαγειρέψτε το μπρόκολο στην πλάκα ατμού για 5 έως 6 λεπτά για να μαλακώσει. Βάλτε το μπρόκολο σε ένα μπολ και προσθέστε λάδι, τυρί, αλάτι και πιπέρι.

ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΜΕ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΜΕ ΕΣΤΡΑΓΚΟΝ ΚΑΙ ΣΕΡΙ

175 γρ. μεσαία σπαράγγια καθαρισμένα (1 έως 2)
1 κουταλάκι του γλυκού ξίδι σέρι
½ κουταλάκι του γλυκού ψιλοκομμένο εσαλότ
1 μικρή κουταλιά μουστάρδα Dijon
1 πρέζα αλάτι
1 μικρή πρέζα μαύρο πιπέρι
2 κουταλάκια του γλυκού έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
½ κουταλάκι του γλυκού ψιλοκομμένο φρέσκο εστραγκόν
½ μεγάλο βραστό σφιχτό αυγό

Χρησιμοποιώντας τη μεζούρα γεμίστε με νερό το μεταλλικό δοχείο έως την ένδειξη «medium 3» ή «medium 4». Μαγειρέψτε τα σπαράγγια στον ατμό επάνω στην πλάκα ατμού για 3 έως 5 λεπτά (ανάλογα με το πάχος τους) μέχρι να μαλακώσουν και στη συνέχεια βάλτε τα σε ένα μπολ παγωμένο νερό. Στραγγίστε τα καλά και στεγνώστε τα με χαρτί κουζίνας.

Χτυπήστε το ξίδι, το εσαλότ, τη μουστάρδα, το αλάτι και το πιπέρι σε ένα μικρό μπολ και προσθέστε σιγά σιγά το λάδι χτυπώντας συνεχώς μέχρι να δημιουργηθεί ένα παχύρευστο μίγμα. Προσθέστε το εστραγκόν και χτυπήστε το μίγμα.

Περάστε το μισό αυγό από ένα χοντρό σουρωτήρι και βάλτε το σε ένα μπολ. Περιχύστε τα σπαράγγια με 1 κουταλάκι του γλυκού βινεγκρέτ και σερβίρετε. Ρίξτε την υπόλοιπη σος επάνω στα σπαράγγια και γαρνίρετε με το αυγό επάνω στα σπαράγγια.

ΣΑΛΑΤΑ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΣΟΛΟΜΟΥ ΜΕ ΣΟΣ ΓΚΡΕΙΠΦΡΟΥΤ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΟΡΙΖΑ

Σαλάτα
100 γρ. σολομού φιλέτο κομμένο εάν χρειάζεται για να χωράει στον ατμομάγειρα
1/4 της κουταλιάς του γλυκού τριμμένο κύμινο
Χυμός μισού πράσινου λεμονιού (περίπου ½ dl)
2 φλιτζάνια μίγμα λαχανικών
¼ αβοκάντο κομμένο σε λεπτές φέτες
¼ ροζ γκρέιπφρουτ χωρίς φλούδα και κουκούτσια σε φέτες
λίγα φύτρα φασολιού καλά πλυμένα

Σος με γκρέιπφρουτ και πιπερόριζα
1½ κουταλάκι του γλυκού χυμός γκρέιπφρουτ
½ κουταλάκι του γλυκού ελαιόλαδο
1 κουταλάκι του γλυκού λευκό ξίδι από κρασί
¼ της κουταλιάς του γλυκού ψιλοκομμένη φρέσκια πιπερόριζα

Χρησιμοποιώντας τη μεζούρα γεμίστε το μεταλλικό δοχείο με νερό έως την ένδειξη «hard 6» ή «medium 4». Προσθέστε το αλάτι, το πιπέρι, το κύμινο και το χυμό του πράσινου λεμονιού στο ψάρι και τοποθετήστε το στην πλάκα ατμού και μαγειρέψτε για περίπου 6 λεπτά για κάθε πλευρά για να μαλακώσει. Βγάλτε το και αφήστε το για 10 λεπτά να κρυώσει. Ανακατέψτε τα υλικά για τη σος σε ένα μικρό μπολ. Με ένα πιρούνι κόψτε το ψάρι σε χοντρά κομμάτια, προσθέστε τα λαχανικά και σος ώστε να καλυφθούν ελαφρώς τα φύλλα. Σερβίρετε τη σαλάτα σε ένα πιάτο. Γαρνίρετε με τις φέτες από αβοκάντο και γκρέιπφρουτ επάνω σε κάθε σαλάτα και προσθέστε λίγη σος. Προσθέστε τα φύτρα φασολιού.

ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΑΠΟ ΣΟΥΣΑΜΙ

Σαλάτα Mushi Dori no Gomadare
Η προετοιμασία της σος από σουσάμι χρησιμοποιώντας το ζωμό από το κοτόπουλο είναι πολύ εύκολη. Αυτή η σος από σουσάμι (gomadare) συνηθίζεται πολύ στην ιαπωνική κουζίνα και χρησιμοποιείται τόσο για κρέας όσο και για λαχανικά. Το συγκεκριμένο πιάτο από κοτόπουλο είναι ένα εξαιρετικό ορεκτικό, αλλά σερβίρεται επίσης και με κρύο φιδέ (noodles).

1 πράσινο κρεμμυδάκι
αλάτι και πιπέρι
½ μικρό αγγούρι
70 γρ. ξεκοκαλισμένο μπούτι κοτόπουλου με το δέρμα
¼ της κουταλιάς του γλυκού σάκε
¼ της κουταλιάς του γλυκού σισαμέλαιο
ένα μικρό κομμάτι τριμμένης πιπερόριζας

Για τα σος από σουσάμι:
1 κουταλάκι του γλυκού υγρού από το ζωμό του κοτόπουλου (και νερό εάν χρειαστεί)
1 κουταλιά της σούπας πελτέ από σουσάμι
½ κουταλάκι του γλυκού σάλτσα σόγιας
½ κουταλάκι του γλυκού πολύ ψιλή ζάχαρη
1 κουταλάκι του γλυκού ξίδι από ρύζι
1/4 της κουταλιάς του γλυκού πελτέ πιπεριάς τσίλι ή to-ban-jan
½ κουταλάκι του γλυκού χοντροτριμμένους σπόρους σουσαμιού
½ κουταλάκι του γλυκού πράσινα κρεμμυδάκια κομμένα σε πολύ λεπτές λωρίδες
½ κουταλάκι του γλυκού ψιλοκομμένη πιπερόριζα
½ κουταλάκι του γλυκού ψιλοκομμένο σκόρδο

1. Κόψτε τα πράσινα κρεμμυδάκια σε λεπτές λωρίδες διαγώνια και κρατήστε τα φύλλα για το μαγείρεμα του κοτόπουλου. Αφήστε τα σε κρύο νερό για λίγα λεπτά για να ξεπικρίσουν και στη συνέχεια στραγγίστε τα και βάλτε τα στην άκρη.

2. Χρησιμοποιώντας ένα ξύλο κοπής, ρίξτε λίγες πρέζες αλάτι στα αγγούρια, τρίψτε το αλάτι επάνω τους καλά και στη συνέχεια ξεπλύντε τα. Έτσι μειώνεται το άρωμά τους και αποκτούν ένα ωραίο πράσινο χρώμα. Χτυπήστε τα αγγούρια με το γουδοχέρι (εάν δεν έχετε γουδί χρησιμοποιήστε ένα μπουκάλι) και χωρίστε τα με τα χέρια σας σε ανομοιόμορφα κομμάτια.

3. Χρησιμοποιώντας τη μεζούρα γεμίστε το μεταλλικό δοχείο με νερό έως την ένδειξη «hard 2» ή «medium 6». Περάστε κομμάτια του κοτόπουλου σε μικρή σούβλα για σουβλάκια και τοποθετήστε τα στην πλάκα ατμού. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και λάδι και στη συνέχεια βάλτε επάνω του τα φύλλα από τα κρεμμυδάκια και την τριμμένη πιπερόριζα. Μαγειρέψτε το κοτόπουλο στον ατμό έως ότου ψηθεί. Αφήστε το να κρυώσει. Κρατήστε το ζωμό από το κοτόπουλο για τη σος.

4. Βγάλτε το κοτόπουλο από τη σούβλα και βάλτε το σε ένα πιάτο σερβιρίσματος. Ανακατέψτε το αγγούρι και βάλτε το κομμένο κρεμμυδάκι από πάνω.

5. Ανακατέψτε όλα τα υλικά για τη σος σε ένα μικρό μπολ και περιχύστε το κοτόπουλο και το αγγούρι.

Σημείωση για τα υλικά:
Το Gomadare, που σημαίνει «περιχυμένο με σος από σουσάμι», μπορεί να παρασκευαστεί με έτοιμη πάστα από σουσάμι ή αλλιώς με τον πιο παραδοσιακό τρόπο χτυπώντας καβουρντισμένους σπόρους σουσαμιού στο suribachi (γουδί) έως ότου δημιουργηθεί μία πηχτή πάστα. Αντί για το gomadare μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ταχίνι, η οποία όμως δεν παρασκευάζεται από καβουρντισμένο σουσάμι για αυτόν τον λόγο ενδέχεται να διαφέρει ελάχιστα στη γεύση. Μία άλλη λύση είναι φυστικοβούτυρο χωρίς γλυκαντικά.

PRINCESS CLASSIC EGG COOKER & MINI STEAMER ART. 262008

اقرأ دليل الاستخدام بالكامل أولاً، ثم احتفظ به كدليل مرجعي في المستقبل. تأكد مما إذا كانت فولتية المنزل متوافقة مع فولتية الجهاز والواجب توصيله بمأخذ تيار مؤرج.

الوصف

1. الغطاء
2. طبق الطهي بالبخار
3. حامل البيض
4. قاعدة مزودة بإناء التسخين
5. المكيال
6. مفتاح الإيقاف
7. مفتاح التشغيل مع مؤشر ضوئي

يُطلي جهاز برنسيس الكلاسيكي لسلق البيض ومُبَخِرَّة الطعام الصغرى بالفولاذ المصقل والمقاوم للصدأ. إن هذا الجهاز الآلي لسلق البيض والطهي بالبخار ملائم لسلق 6 بيضات بحد أقصى في المرة الواحدة. عند اكتمال نضج الطعام سيصدر الطَّنان الداخلي صفارة إنذار. إن هذا الجهاز الآلي لسلق البيض والمزود بمُبَخِرَّة يحتوي على مفتاح تشغيل ومؤشر ضوئي ومفتاح إيقاف وحامل للبيض وطبق للطهي بالبخار وغطاء شفاف ومكيال.

طريقة استخدام جهاز سلق البيض

تنبيه: يرجى استخدام مثقب البيض بحذر لتجنب الإصابة! اثقب فتحة صغيرة بالطرف المستدير للبيض المراد سلقه لتمنع تصدع البيض. املأ المكيال بالماء حتى العلامة الخاصة بعدد البيض المراد سلقه، والذي يسمح أيضاً بتمام نضج البيض (راجع المكيال). صب الماء في إناء التسخين الخاص بجهاز سلق البيض. ملحوظة: هذا المقياس المدرج مصمم للبيض متوسط الحجم. إذا كنت ترغب في الحصول على بيض أقل درجة في النضج أضف كمية قليلة من الماء. استخدم كمية ماء أقل قليلاً للحصول على بيض أقل نضجاً. عليك بالتجربة حتى تحصل على كمية الماء المثالية لتحقيق رغبتك. ثبت حامل البيض على قاعدة جهاز سلق البيض. ضع البيض على الحامل ثم ثبت الغطاء الشفاف على الجهاز. الغطاء مزود بفتحات تهوية لتسمح بتسريب البخار الناتج عن عملية الطهي. احرص على بقاء هذه الفتحات غير مغطاة.
ادخل القابس في مقبس التيار وشغل الجهاز عن طريق مفتاح التشغيل. سيصدر الطَّنَّان صفارة عندما يتبخر الماء. أعد إيقاف الجهاز ثانية. اكشف الغطاء عن الجهاز. كله سوف يصدر عن الطنان صفارة إنذار. أوقف الجهاز إذن واخلع الغطاء من الجهاز (لاحظ جيداً: الغطاء سيكون ساخناً). انزع البيض الذي لا يزال موجوداً على الحامل مستخدماً مقابض اليد ثم بردهم بسرعة في ماء بارد.
ملحوظة: اترك الجهاز ليبرد لمدة 15 دقيقة قبل استخدامه مرة أخرى.

طريقة استخدام مُبَخِرَّة الطعام "الإناء البخاري"

لا يقصر الاستخدام المثالي لهذا الجهاز على سلق البيض وإنما يستخدم أيضاً بغرض الطهي بالبخار. كما توجد أشكال متنوعة.

1. استخدم المكيال لصب الماء في إناء التسخين.
2. ثبت الرف الذي يوضع فيه البيض وطبق الطهي بالبخار فوق الإناء المعدني. ضع الطبق المعدني في منتصف الرف الذي يوضع فيه البيض حتى لا يمكن إزاحته.

3. ضع الطعام المراد طهيه على البخار في طبق الطهي بالبخار.
4. ثبت الغطاء الشفاف على الجهاز.
يرجى ملاحظة: أنه إذا كان الطعام رطباً فربما يصبح قوام الوجبة مائي ورطب. تأكد من عدم ملامسة الطعام للغطاء.
إذا ما اتبعت هذه التعليمات فسوف تحصل على طعام مطهي بالبخار على نحو كامل.

نصائح عند استخدام مُبَخِرَّة الطهي:

أحد خصائص الجهاز هو أنه أثناء طهي الطعام بالبخار فربما يكون حجم الماء بحاجة إلى زيادة.
لا تضيف المزيد من الماء لتتعدي العلامة 1 "تام النضج" والمبينة على المكيال.
- عند استخدام المُبَخِرَّة لطهي الأطعمة المجمدة، فربما يختلف زمن الطهي حسب كمية الماء التي تتبخر من الطعام. وأيضاً، يرجى الإشارة إلى أن زمن الطهي بالبخار قد يختلف حسب كمية الطعام في المُبَخِرَّة.
- عندما يكون حجم الطعام قليلاً، فعليك زيادة كمية الماء بمقدار 1- 2 درجة فوق المقدار الموصى به.
- بعد انتهاء الطهي، عليك الانتظار أولاً لمدة 15 دقيقة قبل الشروع في الطهي ثانية.
- إذا توقفت عملية الطهي بالبخار قبل اكتمال النضج، فعليك إيقاف تشغيل الجهاز، وانتظر حتى يستقر البخار قبل فتح الغطاء.
احترس، فالغطاء قد يكون شديد السخونة.

تعليمات الطهي الخاصة بالمُبَخِرَّة

الصنف/ وزن الصنف (جم)/ عدد مقادير الماء/ مقدار الماء اللازم لطهي الطعام (المبرد)(المجمد)
قطع لحم كبيرة/ 135 جم تقريباً/ 2/ 1 (تام النضج)
قطع لحم متوسطة/ 65 جم تقريباً/ 2/ 3- 4 (تام النضج)
قطع لحم صغيرة/ 35 جم تقريباً/3 /2 (نضج تام)/ 3-4 (نضج تام)
ديوم سوم (طبق صيني)/ 25 جم تقريباً/ 8 مقدار/ 6 (نضج تام) - 2 (متوسط النضج)/ 5 - 6(نضج تام)
يرجى استخدام المكرونة ووجبة ديم سوم مسبقة الطهي

التنظيف

انزع القابس أولاً من مقبس التيار قبل التنظيف!
يمكن تنظيف الجسم الخارجي بقطعة قماش مبللة (لا تغمره أبدا في الماء أو في أي سائل آخر).
يمكن تنظيف الأجزاء الأخرى المنفصلة بقطعة قماش مبللة، إذا ما اقتضت الحاجة يمكنك أيضاً تنظيفها بالماء المصبن. احرص على إزالة أي قشور من إناء التسخين بعد الاستخدام. إذا أصبحت الترسبات الجيرية متصلبة، يمكن تنظيف إناء التسخين مستخدماً مخلوط بتركيز 50% ماء و 50% خل. وعند القيام بهذه العملية لا تثبت حامل البيض أو الغطاء على الجهاز. وصل قابس الجهاز واترك المخلوط ليغلي لدقائق معدودة. كرر هذه العملية عدة مرات. ثم اغسل إناء الطبخ كلياً بالماء.

نصائح برنسيس

- لا تغمر قاعدة الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر مطلقاً.
- انزع القابس دائما قبل التنظيف أو في حالة حدوث أي عطل.
- لا تغطي فتحات البخار الموجودة في الغطاء مطلقاً.
- تذكر أنه سيوجد بخار تحت الغطاء حيث سيتسرب من الفتحات.
- يصبح الغطاء شديد السخونة أثناء الطبخ بالبخار. فلا تفتح الغطاء حتى تنتهي من إعداد الطعام.
- افصل الجهاز دائما عند سماع صفارة الطنَّان، لأنه في حالة ترك الطنَّان طويلا فقد يصبح تالفاً.
- تأكد من أن الجهاز قد برد تماما قبل نقله.
- اترك الجهاز لمدة 15 دقيقة حتى يبرد قبل إعادة تشغيله.
- يصبح الجدار الداخلي للجهاز وأجزاؤه المختلفة شديدة السخونة. تأكد من عدم مقدرة الأطفال على الوصول إليه، وعليك أيضاً توخي الحذر.
- تأكد من عدم اقتراب الجهاز من حافة المنضدة أو طاولة العمل، الخ حتى لا يسقط عفواً لارتطامه بشخص ما. ولا تسمح للسلك أن يتدلى من أعلى الحافة أو على الأرض لأنه قد تزل أو تشتبك به قدم أحد.
- لا تستخدم الجهاز إذا ما كان تالفاً أو كان سلكه تالفاً وبدلا من ذلك عليك إرساله للإصلاح في مركز الخدمة التابع لنا.
- لا تضع الجهاز فوق/قريب مباشرة من سطح ساخن أو قرب أي مصدر حراري آخر.
- لابد من توصيل الجهاز بمقبس مؤرض.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدامات العادية بالمنزل فقط.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يمكن أن يؤدي استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من عجز بدني أو حسي أو عقلي أو حركي أو يعانون من نقص الخبرة والدراية إلى حدوث مخاطر. وينبغي على الأشخاص المسئولين عن سلامتهم أن يقدموا لهم تعليمات واضحة وأن يراقبوا طريقة استخدامهم للجهاز.

تعليمات التوصيل الكهربي في المملكة المتحدة
الكابلات المثبتة في الموصلات الرئيسية تُلون طبقاً لهذا الكود:
الأزرق = خط متعادل، البني = خط ساخن (حي)، الأخضر-الأصفر= خط أرضي
وحيث أن ألوان الأسلاك في الموصل الرئيسي للجهاز قد تكون غير متوافقة مع علامات الألوان المميزة للأطراف في القابس الخاص بك، اتبع ما يلي:
يجب توصيل السلك الملون بالأزرق بالطرف المميز بعلامة بالحرف N أو الملون بالأسود
يجب توصيل السلك الملون بالبني بالطرف المميز بالحرف F أو الملون بالأحمر
يجب توصيل السلك الملون بالأخضر - الأصفر بالطرف الأرضي المميز بالحرف E أو الملون بالأخضر أو الأصفر.
بالنسبة لهذا الجهاز، إذا استخدم قابس سعة 13 أمبير يجب تثبيت منصهر سعة 13 أمبير. وفي حالة استخدام قابس من أي نوع آخر يستخدم منصهر ذو سعة 15 أمبير على أن يثبت إما بالقابس أو بلوحة التوزيع.
تحذير: يجب تأريض هذا الجهاز
الوصفات
بيض مسلوق بالبخار بالسجق والهليون (وجبة لشخص واحد)

1 بيضة (مفقوشة في إناء من الألمنيوم)
1 - 2 شريحة من الهليون
2 - 3 قطعة من سجق الهوت دوج
ملح وفلفل حسب المذاق
طريقة التحضير:

1. انقل البيضة إلى إناء الألمنيوم وتبلها بالملح والفلفل.
2. قطّع الهليون إلى قطع صغيرة. قطع السجق طولياً ومن الجوانب (دون أن ينشطر كلياً) حسب الرغبة.
3. استخدم المكيال، صب الماء في الإناء المعدني حتى العلامة 4 أو 5 (متوسط النضج). ثبت حامل البيض وطبق الطهي بالبخار في موضعهم، ضع البيضة والهليون والسجق أعلى الطبق، بحيث ألا يقتربوا من الجوانب.
4. أغلق الغطاء بإحكام وأدر مفتاح التشغيل إلى وضع التشغيل «ON».
5. حالما تسمع صفارة الطّنان أدر المفتاح إلى وضع الإيقاف «OFF». وعندما يستقر البخار يمكنك إزالة الغطاء.
6. الطبق جاهز للتقديم.

بروكلي مسلوق بالبخار بزيت الزيتون وجبن البرمسان
170 جم بروكلي (نصف فرع كبير) مع إزالة الجذوع الصلبة
2 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون البكر
10 جم بشر ناعم من جبن پرمسان- ريجيانو (3 ملاعق كبيرة)
قطّع البروكلي إلى ورود صغيرة يبلغ عرضها من 4 - 5. قشر الجذع وقطعه طولياً إلى شرائح يبلغ عرضها 1سم.
استخدم المكيال لتصب الماء في إناء الألمونيوم حتى العلامة 4 أو 5 (متوسط النضج).
يطهي البروكلي في طبق الطهي بالبخار لمدة 5 إلى 6 دقائق حتى يذبل. ثم ينقل البروكلي إلى سلطانية مع خلطه بالزيت والجبنة والملح والفلفل حسب المذاق.

هليون مع الفينجريت المتبل بالزيت والخل والطرخون والشيري
175 جم من الهليون المتوسط مقطع (من 1 إلى 2)
1 ملعقة صغيرة من خل الشيري
2/1 ملعقة صغيرة من القفلوط (الكراث الأندلسي)، مقطع ناعما
1 ملعقة صغيرة من مستردة ديجون
1 ذرة ملح
1 ذرة فلفل أسود
2 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون البكر
2/1 ملعقة صغيرة من الطرخون الطازج المقطع ناعما
2/1 بيضة مسلوقة كبيرة الحجم، تامة النضج
استخدم المكيال لصب الماء في إناء الألمنيوم حتى العلامة 3 أو 4 (متوسط النضج). يُذَبَّل الهليون بالبخار لمدة 3 إلى 5 دقائق (حسب السُمك)، ثم ينقل إلى سلطانية بها ماء مثلج حتى لا يكتمل النضج. يشطف جيداً ويجفف برفق بورق المطبخ.
اخفق الخل بخفة بالمخفق مع القفلوط والمستردة في سلطانية صغيرة مع إضافة الزيت تدريجياً حتى تمتزج المكونات معاً بصورة جيدة. اخفق الطرخون فيها.
ادفع نصف البيضة نحو نخل واسع ليقطع البيض في سلطانية صغيرة. رج الهليون مع ملعقة صغيرة من الفينجريت ثم يقدم في طبق.
انثر باقي الصلصة على الهليون وزينه بالبيض.

سلطة سلمون مطهي بالبخار مع صلصة الجريب فروت والزنجبيل

السلطة

100 جم من شرائح السلمون، يقطع إذا لزم الأمر حتى تناسب المُبَخِرَّة

4/1 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون

عصير 2/1 ليمونة (2/1 ديسيلتر تقريباً)

2 كوب تشكيلة من أوراق الخضر الطازجة

4/1 ثمرة أفوكادو، مقطعة لشرائح رقيقة

4/1 ثمرة جريب فروت وردي، لب الثمرة مفصص وبدون قشر وبضعة براعم من الفاصوليا، مغسولة جيداً.

صلصة الليمون الهندي والزنجبيل

2/1 1 ملعقة صغيرة من عصير الجريب فروت

2/1 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون

1 ملعقة صغيرة من خل النبيذ الأبيض

4/1 ملعقة صغيرة من مفروم الزنجبيل الطازج

استخدم المكيال لصب الماء في إناء الألمنيوم حتى العلامة 6 (تام النضج) أو العلامة 4 (متوسط النضج). تبل السمك بالملح والفلفل والكمون وعصير الليمون ثم يطهى بالبخار في طبق الطهي بالبخار حتى يذبل، بمعدل 6 دقائق لكل جانب. اتركه جانباً لمدة 10 دقائق حتى يبرد. اخلط مكونات الصلصة في سلطانية صغيرة. فتت السمك بالشوكة بحيث يكون خشناً؛ وقلب أوراق الخضر مع كمية مناسبة وكافية من الصلصة لتغطي الأوراق بطبقة خفيفة. ضع السلطة في طبق ورتب فوقها شرائح الأفوكادو وفصوص الجريب فروت وانثر عليها طبقة خفيفة من الصلصة. زينها ببراعم الفاصوليا.

سلطة لحم الدجاج مطهي بالبخار مع صلصة السمسم

سلطة «موشي دوري نو جومادار»

تعد عملية تحضير صلصة السمسم باستخدام مرقة الدجاج المطهي سهلة للغاية. كما أن صلصة السمسم «جومادار» شائعة جدا في المطبخ الياباني وتحضر مع كلاً من اللحم والخضروات. يعد هذا الطبق المتميز من لحم الدجاج من المشهيات المحببة ويمكن تقديمه أيضاً مع المكرونة الباردة.

1 حبة بصل أخضر

ملح وفلفل

2/1 نصف خيارة صغيرة

70 جم أفخاذ دجاج مخلي وبجلده

4/1 ملعقة صغيرة ساكي

4/1 ملعقة صغيرة من زيت السمسم

قطع صغيرة من الزنجبيل المهروس

لتحضير صلصة السمسم:

1 ملعقة صغيرة من مرقة الدجاج المطهي (وماء عند الضرورة)

1 ملعقة كبيرة من معجون السمسم

2/1 ملعقة كبيرة من صلصة الصويا

2/1 ملعقة كبيرة من بودرة السكر الناعم

1 ملعقة صغيرة من خل الأرز

2/1 ملعقة صغيرة من صلصة الفلفل الحار (شطة) أو «تو بان ين»

2/1 ملعقة كبيرة من مجروش السمسم الخشن

2/1 ملعقة كبيرة من شرائح البصل الأخضر الدقيق

2/1 ملعقة صغيرة من مفروم الزنجبيل الناعم

2/1 ملعقة صغيرة من مفروم الثوم الناعم

1. قطع البصلة الخضراء طوليا بشكل قطري تقطيعاً ناعماً مع الاحتفاظ بالجزء الأخضر لاستخدامه عند تحضير الدجاج. انقع هذا الجزء في ماء بارد لدقائق معدودة للتخلص من المذاق المر للبصل. ثم اشطفه واتركه جانباً للاستخدام فيما بعد.

2. على خشبة التقطيع، انثر قليل من الملح على الخيار مع مسحه بالدهن ثم شطفه بالماء لتقليل نكهة الخيار وإكساب الخيار لوناً أخضر زاهي. اهرس الخيار بمدقة الهاون (استخدم قنينة إن لم يكن لديك مدقة) مع فصله جانباً بيديك للحصول على قطع متفاوتة الحجم.

3. استخدم المكيال لصب الماء في الإناء المعدني حتى العلامة 2 (تام النضج) أو العلامة 6 (متوسط النضج). ادخل قطع الدجاج في سيخ وضعها على طبق الطهي بالبخار. أضف الملح والفلفل والزيت ثم ضع الجزء الأخضر من البصلة الخضراء والزنجبيل المفروم على السطح. اترك الدجاج لينضج بالبخار. اتركه جانبا ليبرد. احتفظ بمرقة الدجاج لاستخدامها في صلصة السمسم.
4. انزع الدجاج من السيخ وضعه في صينية تقديم. اخلطه بالخيار وانثر مفروم البصل الأخضر على السطح.
5. اخلط جميع مكونات صلصة السمسم في سلطانية صغيرة وانثرها فوق الدجاج والخيار.

ملاحظة خاصة بالمكونات

«جومادار» - يعني "محشو بصلصة السمسم"- يمكن تجهيزه من معجون السمسم الجاهز أو ،بطريقة أكثر تقليدية، وهي هرس بذور السمسم المحمصة للحصول على معجون خشن في أداة المطبخ المسماة «سوري باتشي» (الهاون والمدقة). تعتبر الطحينة، وهي معجون السمسم على الطريقة اليونانية بديلاً مناسباً وسهل الحصول عليه، ولأنها تحضر من بذور السمسم الغير محمصة فهي تختلف قليلا في مذاقها. وتعد زبدة الفول السوداني الغير محلاة بديلاً آخر متاح.